臺灣總督府

農業試驗所彙報

第百八十七號

茶樹の品種改良に關する試驗成績

臺灣總督府農業試驗所

昭和十六年七月

茶は本島輸出農産物の大宗であつて、産業上最重要な部門を占め、現在主として北部地方に廣く栽培せられてゐる支那種系の茶樹に其原料を求むるものである。支那種系の茶樹品種は、是迄の調査研究に依ると、主なるもの三十餘種で、精しく調べると六十種以上を算するであらう、此等の中優良な性質を具備し、獎勵品種として指定されてゐるものは、僅に四種に過ぎない。從つて既存の品種に卓越して、强健多收且高品位の製茶に適する優良品種の育成は極めて要望せらるゝ所である。

平鎭茶業試驗支所に於ては、此系統の優良新品種を育成する方針の下に、多年試驗研究を續行して來たが、其目的に添ふ二品種を創成して、實用に供し又多數の有望なものに就き檢定中である。乃ち本試驗成績は、其業績を記述したものであつて、優良茶樹新品種の特性を詳にしたものである。

昭和十六年七月

臺灣總督府農業試驗所長
農學博士　澁谷紀三郎

茶樹の品種改良に關する試驗成績*

技師　新　井　耕　吉　郎

I 緒　　　言

茶樹の品種改良に關する業績は他の農作物や果樹類に比して遲れて居る狀態にある。茶樹は他の1年生農作物と異つて開花してから種子の成熟を見るまでに已に1箇年を要し、更に茶園が新設されて生產を見るには少くも4―5年を要し充分な收穫を得る樣になるには10年を俟たねばならぬ。製茶品質も亦若齡樹のものは一般に水色は淡く味が弱く尙香氣も不充分であり10年生位になつて甫めて稍滿足なものが得られる。宇治地方では茶樹の樹齡が100年以上になつて甫めて眞の香氣を發揮するとさへ云はれて居る。成長に長い年月を要する點に於て遲育性の果樹類に似た所もあるが個々の樹が矮少な爲收葉も少く一定面積に對し多數の苗或は種子を必要とするし又生產した茶葉を以て製茶を行つて品質の鑑定をも遂げて茶樹品種の良否を決定する必要もある。是等の理由で茶樹の品種改良事業は他の農作物の夫に比して長年月を要し又甚だ困難な點である。

從來臺灣以外の茶業地では茶樹を增殖するに殆ど種子による有性繁殖法が

---

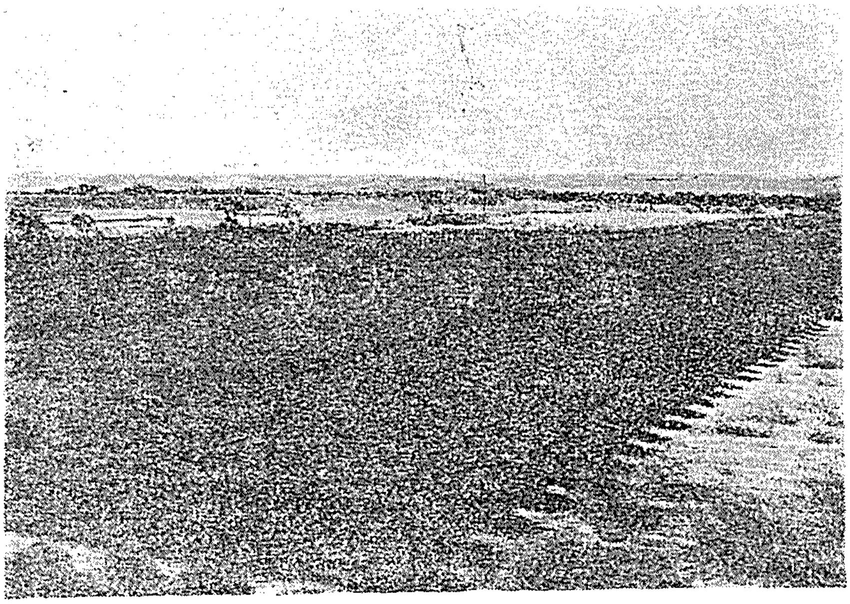
* 臺灣農事報　第37年5. 6. 7號別刷

行はれて居る。此方法による時は茶樹は他花授粉をすることが多いから甚だ雑駁な種子となり特質の維持が困難であつて所謂時茶又は蒔茶の園相を呈し萠芽の早晩茶芽の色相、大小其他の形質が甚だ多種多様となり、不揃なものになつてしまふのである。小規模には自花授粉をなさしめ採種をすることも出來るが大面積の採種園に統制授粉を爲すことは非常に困難であり且つ統制自花授粉によつても純系種でなければ母本の形質を完全に次代に傳へることは不可能であり、優良なる純系種は之を短日月に育成し難い。其爲内地に於ても、印度、爪哇方面に於ても作物學的に固定した品種と稱し得るものは最近に到るまで殆ど見出されて居ない、假令出來たにしても有性繁殖法に依つて其優良性を繼承維持することが困難である爲めに其増殖率は早くから取木による無性繁殖法の普及した臺灣に於ける青心種１品種の栽培面積２萬甲内外に達せる狀態とは同日の談でない。無性繁殖法による時は其原樹が人工交配の結果出來たものでも或は、時茶園から發見せられたものでも、其成因の如何に關せず只１本の性質優良なる原樹が發見せらるれば、後は之を本として殖して行きさへすれば良いのである。無性繁殖の方法としては取木法、挿木法、接木法等色々あるが吾々は最安全且確實なる方法として從來取木法の一種である壓條法を採用して來た。挿木法が取木法と同一程度の簡易性と活着度を期待出來る程度に技術が進歩すれば之亦良法であると思はれる。要するに茶樹の如き作物の品種改良に於ては個體選擇によつて優良種を發見し之が繁殖に當つては特殊の場合の外種子によることなく專ら無性繁殖によるべきものと思はれる。

在來品種の良否は暫く之を別として無性繁殖の結果多數の品種を有し且つ獎勵品種が確立して居ることは確かに臺灣が他の茶業地に誇り得る點である。

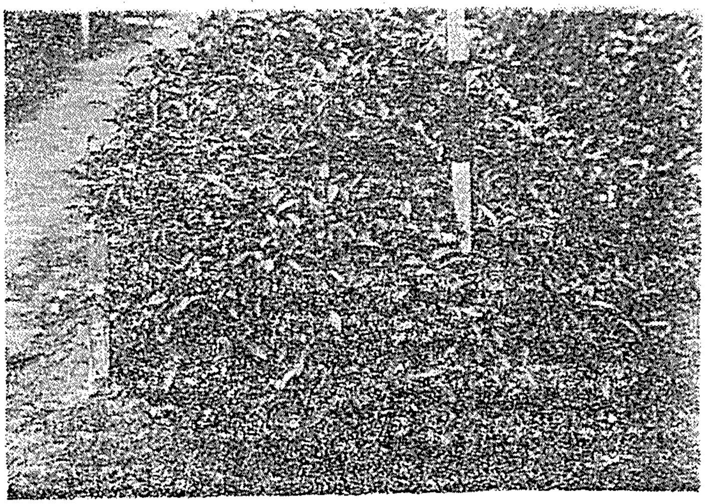
然し乍ら吾人は既存の所謂優良品種若くは獎勵品種に滿足するものでなく樹勢、收量、品質等の諸點に就き更に優れる新品種を育成し、以て本島茶業の發展に資せんとし、明治四十二年安平鎭茶樹栽培試驗場の開設以來此方針に向つて多大の努力を致し又貢獻して居ることを自負するものである。尤も試驗場開設當時は在來品種の優劣鑑別に主力が注がれ其結果現在北部茶園の茶樹獎勵品種４種が決定せられ臺灣特産の烏龍茶及包種茶の品位を統一向上

寫眞1



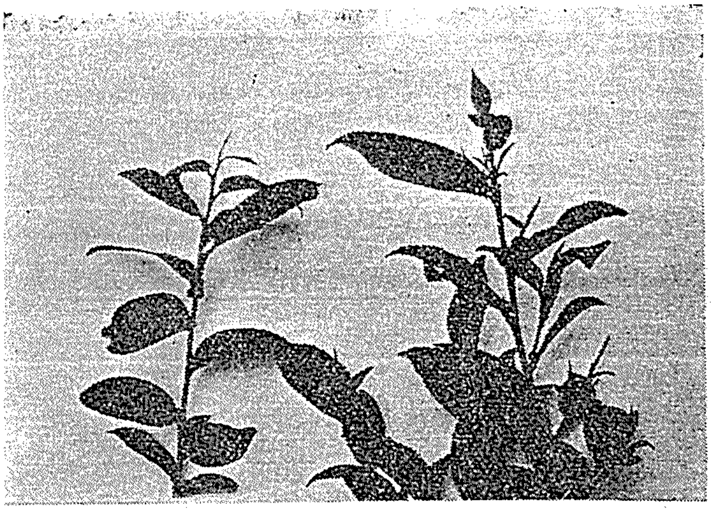
平鎭茶業試驗支所に於ける育成品種比較試驗區全景

寫眞2



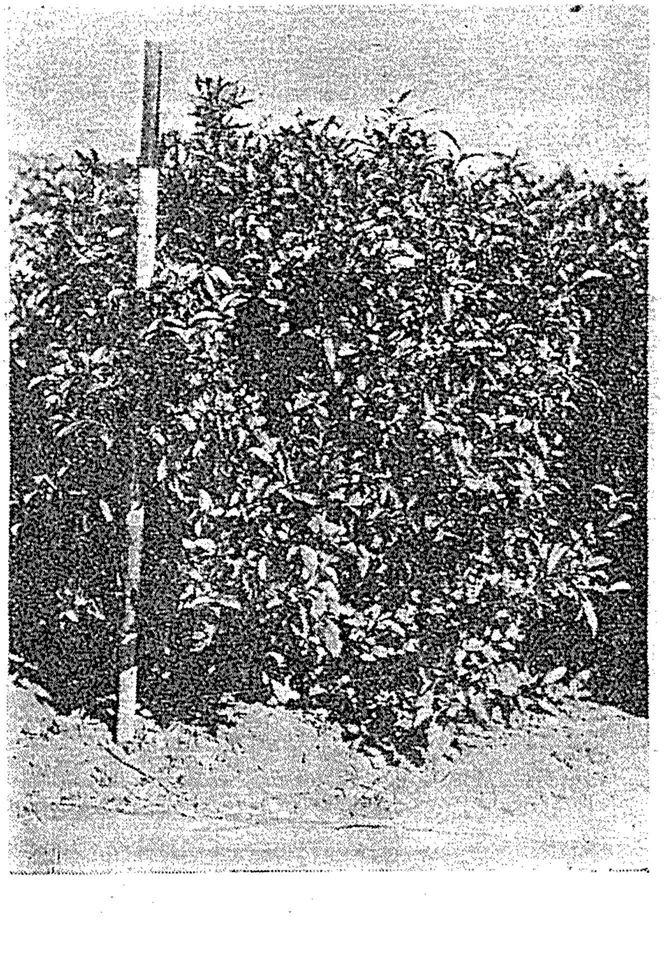
青心系　第8號

寫眞3



寫眞3 寫眞4 共に渓口系第02號

寫眞4



せしめたのであるが爾來新優良品種の選出育成にも試驗研究を繼續して來た次第である。仍つて玆に品種改良に關する試驗の成績を蒐輯整理して第一報とすることゝした。

本試驗は明治44年殖産局附屬茶樹栽培試驗場長、技師故、山田秀雄の計畫開始したものであつて小規模ではあるが爾來繼承持續して來た事業である。山田技師の後、中央研究所平鎭茶業試驗支所長技師故谷村愛之助も亦本試驗の擴大遂行に大なる努力を致し、元技手故井上房邦技手新井耕吉郎、技手只左豐等の協力に依り、着々其實績を擧げて來た。農業試驗所茶業試驗支所となり、支所長技師樋口三雄、技手新井耕吉郎等は之を繼承して優良品種の選出決定に當り漸く其成績取纏の域に達した。

試驗成績第一報を編輯するに際して先人の功績を銘記して深謝の意を表する。尙本試驗の遂行に當り主として圃場作業に從事せられたる元雇林淸水、雇野田文夫及雇黃慶發、製茶作業に從事せられたる雇林漢成の各位に對し厚く謝意を表する次第である。

II　自然交配に依る優良品種の選擇試驗

平鎭茶業試驗支所に於ける品種改良事業は實生による混系中から優良品種を育成する目的で、明治44年に本支所で採種した靑心、靑心大冇、枝蘭、大葉烏龍、黃柑、三叉枝蘭、埔心、印度雜種、漢口、時茶の10品種より得た種子を播種したのを始とし、大正元年同2年にも引續き同樣に播種を行ひ是から出來た實生苗に就き大正8年2月個體觀察による第一次選擇で104本を選出した。第二次選擇は之に就き更に形質調査の上大正12年5月に18本、大正14年5月に6本計24本を選出し壓條の上各8欉宛にして第三次選擇に附したのである。

第一次及第二次選擇の個體觀察、形質調査に當つては次の條件を標準とした。

1. 發育が迅速で樹勢は强健旺盛なること。
2. 分枝多く良く繁茂して芽數の多いこと。
3. 茶芽は能く伸長し開葉してもなるべく軟かなこと。

4. 茶葉が大にして摘採容易なるもの。
5. 茶芽の色は烏龍茶用及包種茶用としては幾分赤味を帶ぶるものを選ぶこと、但し餘り濃厚で紫色を呈するものは採らないこと。
6. 茶葉は光澤に富み葉肉は比較的厚いのを可とすること。
7. 着花數及結實數の餘り多くないもの。
8. 形態上特質の顯著なもの。

第三次選擇では株數も8欉に達したので生葉收量を實測し更に形質を調査し、製茶を行つて品質を鑑定した。斯の如くして第三次選擇の結果選出されたものは昭和3年から同6年までに24品種中の17品種であつて之を第四次選擇に附した。

別に實播品種漢口、印度雜種、時茶の既成茶園から母樹の優良と認めるものに就き第一次選擇を行ひ5系統を選出し直に取木に依つて增殖し之を第三次選擇に加へた。結局第三次選擇に供せられた系統品種數は前述のものとも合計29品種であり、之から選出されたものは22品種である。此等の各品種は夫夫90欉内外に增殖したので各別の試驗區を設けて第四次選擇試驗に供した。

第四次選擇では各區の生葉收量を調査し烏龍茶及包種茶又時には紅茶に試製して其品質を鑑定した。

而して第三次及第四次選擇に當つては前掲第一次及第二次選擇の際の形質を精査する外更に次の條件を標準として考慮した。

1. 取木法に依つて發根し易く且つ植付後の活着良好なること。
2. 病蟲害に對する抵抗性及耐旱性の强いこと。
3. 生葉收量の多いこと。
4. 品質特に香氣高く滋味豐富にして水色亦良好なること。

上述のものは第四次選擇の結果昭和6年6品種、同8年8品種、同9年3品種、同11年3品種計20品種を選定して之を更に壓條增殖の上 3.24 a（約百坪）360 欉宛の試驗區を設けて自然交配に依る實生品種比較試驗に移したのである。

第一圖表　自然交配に依る實生品種の選擇經過

方法	施行年次及系統數	系統、數及品種番號										
		青心系	黃柑系	淡口系	大葉烏龍系	三叉枝蘭系	埔心系	青心大冇系	枝蘭系	印度雜種系	時茶系	合計
播種	明治44年 大正元年 〃2年											
↓ 第一次選擇 右掲數字は選出茶苗數	大正8年	36	13	18	4	2	3	2	3	17	6	104
↓ 第二次選擇 右掲數字は品種番號以下同じ	大正12年 (18)	1 4〜8 10 11 12	13 19	18 20	9 14	15	16 17					
	〃14年 (6)	22 24	21 23 25 26									24
↓ 壓條繁殖 8欉宛												
↓ 第三次選擇	昭和3年 (3)	6 8 10										
	〃4年 (5)	1 7 11		20	14							
	〃5年 (7)	5 12 22 24	19 23 26									
↓ 壓條繁殖 90—120欉宛	〃6年 (2)		21 25									17
↓ 第四次選擇	昭和6年 (4)	6 7 8 10										
	〃8年 (7)	1 12 22	19 23 26	20								
↓ 壓條繁殖 360欉宛	〃9年 (2)	5 24										
↓ 本圃	〃11年 (3)	11	21 25									16

第二圖表　自然交配に依る實生品種中既成茶園より選出せるもの選擇經過

方法	施行年次及系統數	系統及品種番號 漢口系	印度雜種系	時茶系	合計
實生茶樹既成茶園					
↓					
第一次選擇	大正8年(2) 〃14年(1) 昭和2年(2)	27 28	29	31 32	5
↓					
壓條繁殖					
↓ 8欉宛					
第三次選擇	大正14年(2) 昭和3年(1) 〃5年(1) 〃8年(1)	27 28	29	31 32	5
↓					
壓條繁殖					
↓ 90欉宛					
第四次選擇	昭和6年(2) 〃8年(1) 〃9年(1)	27 28	29	31	4
↓					
壓條繁殖					
↓ 360欉宛					
本圃					

即實生苗から選擇して品種比較試驗に供して居るものは青心系で10種、黄柑系で5種、漢口系で1種合計16種であつて、大葉烏龍系では第四次、埔心系及三叉枝蘭系では第三次選擇以降亦青心大冇、枝蘭、印度雜種及時茶の4系には第二次選擇以降採るに足るものがなかつた。別に實生の既成茶園から選擇して第三次選擇に加へたものの中から漢口系2種、印度雜種系1種及時

茶系1種計4種を選出して總計20の系統品種に就き比較試驗を行つたのである。

1　昭和6年度選出品種

（1）　性　狀

昭和6年2月選定の上本圃に植付現在樹齡11年に達した6品種の形態的特性は第1表の通りである。

第1表　昭和6年度選出せる育成品種の形態

育成品種系統番號	樹形の大小	枝條の粗密	葉の大小	アンソシアンの濃淡	成葉の色	成葉の厚薄	花の多少	花の大小	果實の多少	種子の大小
青心系　第6號	中	密	中	淡	濃綠	中	中	中	少	大
〃　第7號	〃	〃	稍大	中	〃	〃	〃	〃	〃	中
〃　第8號	大	〃	中	〃	濃黑綠	稍厚	〃	大	〃	〃
〃　第10號	中	中	稍小	濃	綠	〃	多	稍小	多	大
湊口系　第27號	小	粗	大	中	濃黑綠	甚厚	稍多	大	〃	〃
印度雜種系第29號	大	甚密	中	ナシ	淡綠	薄	甚少	小	甚少	小

備考　第29號は在來品種金鎗種の如く萠芽摘採當時には嫩葉が外方に反轉彎曲し後再び常態に復する性質がある。

樹形は第8號及第29號は大にして第27號は稍小さく他は中位にあり。枝條の粗密は第29號は甚密にして第27號は粗く第10號は中位にあり他の3者は密なる方に屬する。葉の大小は第27號は大にして第7號も稍大きく第10號は稍小さく他は中位である。嫩葉のアンソシアン色素の濃淡を見るに第10號は濃く第6號は淡く第29號には殆どなく他は中位である。葉色は第8號及第27號が最濃く第6號及第7號之に次ぎ第10號は更に淡色で第29號は最淡い。葉の厚さは第27號は甚厚く、第8號及第10號之に次ぎ第29號は薄い。花の多少は第10號は多く第29號は少い。花形の大きいのは第8號及第27號で第29號はさ小く。果實は第10號及第27號に多く他は少く特に第29號は甚少い。種子は第6號、第10號、第27號は大きく第7號、第8號は中、第29號は小さいのを認める。

（2）　摘採開始期及同終了期並に摘採回數

第2表　昭和6年度選出せる育成品種の茶芽摘採期及其回數

育成品種系統番號		青心系第6號	青心系第7號	青心系第8號	青心系第10號	渓口系第27號	印度雑種系第29號
摘採開始期	平均(月日)	4. 20	4. 21	4. 17	4. 18	5. 1	4. 3
	最早(月日)	4. 7	4. 19	4. 7	4. 11	4. 25	3. 9
摘採終了期	平均(月日)	10. 18	10. 11	10. 15	10. 14	10. 13	11. 3
	最晩(月日)	11. 13	11. 6	11. 13	11. 20	11. 1	11. 20
摘採回數(1箇年)	平均	12	11	13	12	11	16
	最多	19.	17	20	18	19	25

摘採開始期から見て第29號は早生種、第27號は晩生種他は概ね中生種と認められる。摘採の開始期及終了期に就て見るに早春から摘める品種は亦概して晩秋まで摘採し得る品種である。摘採開始期から同終了期までの期間は平年で第27號の 165 日を最短、第29號の 214 日を最長とし他の 4 品種は 173—181 日である。第29號の如きは平均して 4 月 3 日前後から11月 3 日前後まで、天候狀況に依つては 3 月初旬から11月下旬まで摘採し得る。摘採回數は大體12回内外であるが第29號は平均して年16回に達し最多25回を算へたこともある。

（3）　收　量

6 品種共に植付後 3 年目から摘採し製茶試驗を施行した。昭和 8 年以降昭和15年まで卽ち樹齢 3 年から10年までの 8 箇年間の收穫成績は第 3 表の通りである。

第3表　昭和6年度選出せる育成品種の生葉收量（10000棵當kg）
竝に其の茶季別收量割合(%)

育成品種系統番號	茶季	昭和8年	昭和9年	昭和10年	昭和11年	昭和12年	昭和13年	昭和14年	昭和15年	累年平均
青心系第6號	春茶	122	355	282	1,317	922	2,042	1,839	3,226	1,263
	夏茶	159	515	687	660	1,168	1,416	1,661	1,042	914
	秋茶	124	97	725	627	600	1,080	1,181	1,261	712
	計	405	967	1,694	2,604	2,690	4,538	4,681	5,529	2,889

青心系第7號	春茶	94	122	154	857	742	1,225	1,063	2,450	839
	夏茶	134	231	466	661	1,355	1,411	1,843	963	883
	秋茶	56	14	397	461	570	925	1,233	1,018	584
	計	284	367	1,017	1,979	2,667	3,561	4,139	4,431	2,306
青心系第8號	春茶	161	406	348	1,588	1,659	2,856	2,126	3,394	317
	夏茶	308	706	1,175	1,094	2,827	2,975	3,347	982	1,677
	秋茶	169	110	895	1,234	658	1,589	1,692	864	901
	計	638	1,222	2,418	3,916	5,144	7,420	7,165	5,240	4,145
青心系第10號	春茶	169	474	272	889	594	1,524	1,294	2,060	909
	夏茶	306	501	585	349	979	1,070	1,468	640	737
	秋茶	178	62	437	503	282	869	1,240	558	516
	計	653	1,037	1,294	1,741	1,855	3,463	4,002	3,258	2,162
淡口系第27號	春茶	160	327	290	629	649	961	986	2,407	801
	夏茶	153	364	484	295	593	599	858	628	497
	秋茶	33	60	245	405	207	345	641	189	266
	計	346	751	1,019	1,329	1,449	1,905	2,485	3,224	1,564
印度雜種系第29號	春茶	168	469	249	1,227	1,045	1,275	1,352	871	832
	夏茶	283	878	1,627	892	1,880	2,031	1,975	846	1,302
	秋茶	437	107	955	2,047	872	2,219	2,019	1,521	1,272
	計	888	1,454	2,831	4,166	3,797	5,525	5,346	3,238	3,40

育成品種系統番號	茶季	昭和8年	昭和9年	昭和10年	昭和11年	昭和12年	昭和13年	昭和14年	昭和15年	8箇年間平均
青心系第6號	春茶	30	37	17	51	34	45	39	58	44
	夏茶	39	53	40	25	44	31	36	19	31
	秋茶	31	10	43	24	22	24	25	23	25
	計	100	107	100	100	100	100	100	100	100
青心系第7號	春茶	33	33	15	43	28	34	26	55	37
	夏茶	47	63	46	34	51	40	44	22	38
	秋茶	20	4	39	23	21	26	30	23	25
	計	100	100	100	100	100	100	100	100	100
青心系第8號	春茶	25	33	14	41	32	39	30	65	38
	夏茶	48	58	49	28	55	40	47	19	40
	秋茶	27	9	37	31	13	21	23	16	22
	計	100	100	100	100	100	100	100	100	100
青心系第10號	春茶	26	46	21	51	32	44	32	63	42
	夏茶	47	48	45	20	53	31	37	20	34
	秋茶	27	6	34	29	15	25	31	17	24
	計	100	100	100	100	100	100	100	100	100
淡口系第27號	春茶	46	44	28	47	45	51	40	75	51
	夏茶	44	48	48	22	41	31	34	19	32
	秋茶	10	8	24	31	14	18	26	6	17
	計	100	100	100	100	100	100	100	100	100
印度雜種系第29號	春茶	19	32	9	30	28	23	25	27	25
	夏茶	32	61	57	21	49	37	37	26	38
	秋茶	49	7	34	49	23	40	38	47	37
	計	100	100	100	100	100	100	100	100	100

第3表は茶樹1萬欉當の茶生葉收量を示したものであり、管理は中耕除草年4回冬季深耕、2月中下旬施肥、茶季終了後剪枝、病蟲害の驅除豫防は必要に應じ隨時之を行ふ當支所の標準法に依るものであるが昭和15年には施肥量を2/3に制限して居る。摘採開始後第4年目までは第29號の收量が最多であつたが5年目以降は夫まで第2位にあつた第8號が之に代つて第29號は次位に落ち8年目には第6號が首位を占めて居る。第8號昭和13年の收量は1萬欉當り7,420kg(1甲當13,329斤製茶量3,300餘斤)に達し近年稀有の多收成績と稱し得べく、累年平均では第8號が4,145kgで首位を占め第29號は3,406kgで之に次ぎ、第3位は第6號で其の量は2,889kgである。第7號と第10號は夫々2,300kg、2,100kg臺であり、第27號は最少く1,564kgに過ぎない。

茶季別收量では6品種を通じ昭和9年には秋茶季に摘採を制限したので其割合が少く、同11年と15年には春茶の收量割合が多くなつて居る、特に昭和15年には施肥量の影響と天候の影響とが重なつて春茶の割合が非常に多い。品種別に見ると第27號は春茶が過半を占め、第29號では春茶は年總量の1/4に過ぎず夏秋茶特に秋茶が比較的多い。其他の4品種では秋茶が1/4内外で第7號、第8號は春茶量と夏茶量に大差なく、第6號と第10號とは春茶が40%以上で夏茶が比較的少い。

(4) 製茶品質

製茶は青心系第6號、同第7號、同第8號及同第10號の4品種は初めの7年間春秋包種茶、夏烏龍茶に就て試驗し、最後の8年目には春夏は前同樣で秋には紅茶に就て試驗した。漢口系第27號と印度雜種系第29號の2品種は主として紅茶に就てのみ試驗を行つた。製品は審査法に從ひ形狀及香味各30點、色澤及水色各20點計100點を滿點として採點した。

1) 夏烏龍茶

第4表 昭和6年度選出せる育成品種の製茶審査成績(夏烏龍茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和8年	第6號	3	20.5	15.4	15.6	20.7	72.2	1
	第7號	3	19.7	15.0	16.3	20.2	71.2	2
	第8號	4	18.4	13.9	15.3	19.4	67.0	4
	第10號	4	19.4	14.9	15.8	20.7	70.8	3

同　9 年	第6號	1	21.5	15.2	13.5	21.5	71.7	2
	第7號	1	19.5	14.3	15.0	20.5	69.3	3
	第8號	3	21.3	14.4	14.6	18.9	69.2	4
	第10號	4	20.7	15.5	15.9	20.8	72.9	1
同　10 年	第6號	5	22.8	16.0	14.8	21.6	75.2	2
	第7號	5	21.9	15.6	14.3	21.6	73.4	3
	第8號	6	21.9	15.2	15.0	20.8	72.9	4
	第10號	5	22.0	15.7	15.4	22.2	75.3	1
同　11 年	第6號	5	20.9	13.9	14.0	21.1	69.9	3
	第7號	5	21.0	14.3	13.8	20.9	70.0	2
	第8號	4	21.6	14.8	14.0	20.4	70.8	1
	第10號	5	20.0	13.5	13.7	21.7	68.9	4
同　12 年	第6號	7	20.3	14.5	13,7	22.2	70.7	2
	第7號	7	19.5	14.0	13.8	20.5	67.8	4
	第8號	9	21.2	14.8	14.1	19.9	70.0	3
	第10號	8	20.8	14.6	14.1	21.7	71.2	1
同　13 年	第6號	9	19.8	14.0	14.2	20.9	68.9	3
	第7號	9	20.5	14.3	14.5	20.7	70.0	2
	第8號	9	20.5	14.1	13.7	19.1	67.4	4
	第10號	8	21.1	14.6	14.5	21.0	71.2	1
同　14 年	第6號	8	21.7	15.3	15.2	21.1	73.3	2
	第7號	8	21.9	15.4	14.6	20.9	72.8	4
	第8號	9	21.9	15.5	14.9	20.9	73.2	3
	第10號	8	22.1	15.7	15.2	22.5	75.5	1
同　15 年	第6號	5	21.8	15.4	15.1	21.9	74.2	2
	第7號	5	21.9	15.4	14.3	21.1	72.7	4
	第8號	5	22.2	15.3	14.7	21.1	73.3	3
	第10號	6	22.2	15.6	15.0	21.8	74.6	1
8 箇 年 收量加算平均	第6號	43	21.1	14.9	14.5	21.4	71.9	2
	第7號	43	21.0	14.8	14.3	20.8	70.9	3
	第8號	49	21.3	14.9	14.4	20.1	70.7	4
	第10號	48	21.3	15.1	14.9	21.7	73.0	1

年により多少の差異は認められるが8箇年の平均成績では各審査項目を通じ第10號が最良く、第6號は之に次ぎ、第7號と第8號とは合計點數に於ては大差がなくて第8號の方は形狀色澤水色の3項に就ては第7號に優るが香味では劣つて居る。

2）春包種茶

第5表　昭和6年度選出せる育成品種の製茶審査成績(春包種茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和8年	第6號	1	23.2	16.5	15.0	18.0	72.7	2
	第7號	1	23.0	16.0	16.0	21.0	76.0	1
	第8號	2	20.0	15.2	16.5	19.6	71.3	4
	第10號	2	21.8	15.5	15.3	19.0	71.6	3
同　9年	第6號	1	21.5	14.5	15.0	20.7	71.7	3
	第7號	1	22.0	15.3	15.2	19.3	71.8	2
	第8號	1	18.5	13.5	15.5	21.0	68.5	4
	第10號	1	23.0	15.7	14.5	21.0	74.2	1
同　10年	第6號	1	21.5	14.3	15.0	20.0	70.8	3
	第7號	1	22.5	16.0	15.5	22.0	76.0	1
	第8號	1	21.0	14.5	15.2	21.3	72.0	2
	第10號	1	18.0	13.0	15.0	19.0	65.0	4
同　11年	第6號	2	20.2	14.0	15.2	21.4	70.8	4
	第7號	2	20.6	14.5	15.5	22.0	72.6	3
	第8號	2	21.6	15.0	15.8	21.8	74.2	1
	第10號	2	21.2	15.2	14.6	22.2	73.2	2
同　12年	第6號	2	20.4	13.4	14.0	22.2	70.0	4
	第7號	2	20.6	14.2	14.6	22.7	72.1	1
	第8號	2	20.1	14.0	14.7	23.0	71.8	2
	第10號	2	19.7	13.9	15.1	22.6	71.3	3
同　13年	第6號	2	18.4	12.9	13.9	22.6	67.8	3
	第7號	2	19.2	13.4	14.0	20.6	67.2	2
	第8號	2	20.7	14.1	14.1	22.2	71.1	1
	第10號	2	16.6	12.5	14.9	21.5	65.5	4
同　14年	第6號	5	19.9	13.5	14.6	20.1	68.1	4
	第7號	2	20.9	14.0	14.1	20.2	69.2	3
	第8號	4	19.6	14.1	15.2	20.7	69.6	2
	第10號	3	19.9	13.9	15.5	22.1	71.4	1
同　15年	第6號	3	21.7	14.7	14.6	21.0	72.0	2
	第7號	3	21.8	15.0	14.4	21.4	72.6	1
	第8號	3	19.6	13.9	14.2	20.5	68.2	4
	第10號	3	20.4	14.9	15.1	21.2	71.6	3
8箇年收量加算平均	第6號	17	20.4	13.9	14.5	21.3	70.1	4
	第7號	14	20.9	14.4	14.5	21.3	71.1	1
	第8號	17	20.2	14.2	14.7	21.4	70.5	2
	第10號	16	19.7	14.2	15.0	21.5	70.4	3

年による差異は烏龍茶の場合より幾分大きいが8箇年を通じては第7號の品質が最良く、第6號は最劣り、第8號と第10號とは合計點數に於て殆んど差異なく共中間に位する。

各審查項目別に見る時は第7號は形狀及色澤、第10號は水色及香味に於て

優れ、第6號、第8號の兩者は比較的平凡である。

3) 秋包種茶

第6表　昭和6年度選出せる育成品種の製茶審査成績(秋包種茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和8年	第6號	1	20.0	14.0	13.7	21.5	69.2	4
	第7號	1	22.0	15.5	13.5	20.0	71.0	2
	第8號	2	21.5	15.0	15.3	19.0	70.8	3
	第10號	2	22.0	14.8	16.0	22.0	74.8	1
同9年	第6號	2	17.4	12.6	14.9	17.0	61.9	4
	第7號	1	19.0	14.5	15.0	18.8	67.3	2
	第8號	1	21.5	15.2	15.2	19.5	71.4	1
	第10號	1	19.0	14.0	15.0	19.0	67.0	3
同10年	第6號	6	21.2	14.7	15.0	20.0	70.9	2
	第7號	4	21.1	14.8	14.3	20.0	70.2	3
	第8號	6	21.5	14.8	15.2	20.0	71.5	1
	第10號	4	20.3	14.2	15.6	19.8	69.9	4
同11年	第6號	4	19.5	13.3	13.9	20.0	66.7	4
	第7號	4	20.4	13.8	14.2	19.5	67.9	3
	第8號	4	21.6	14.9	14.8	21.1	72.4	1
	第10號	4	20.6	14.3	14.8	21.0	70.7	2
同12年	第6號	4	17.7	12.5	14.4	18.9	63.5	3
	第7號	4	19.6	14.9	14.7	21.0	70.2	1
	第8號	4	20.5	14.7	14.6	19.4	69.2	2
	第10號	3	16.7	11.5	14.9	19.6	62.7	4
同13年	第6號	7	20.3	14.3	14.8	20.3	69.7	4
	第7號	6	20.6	14.4	15.3	20.4	70.7	3
	第8號	7	21.3	14.9	15.8	20.4	72.4	1
	第10號	6	20.9	14.3	15.5	20.8	71.5	2
同14年	第6號	6	20.1	14.1	15.6	20.1	69.9	4
	第7號	6	21.2	15.1	15.3	20.6	72.2	3
	第8號	7	21.6	15.1	15.5	21.4	73.6	1
	第10號	7	21.0	15.0	15.8	20.8	72.6	2
7箇年收量加算平均	第6號	30	19.9	13.9	14.8	19.9	68.5	4
	第7號	26	20.7	14.7	14.9	20.4	70.7	3
	第8號	31	21.4	14.8	15.3	20.6	72.1	1
	第10號	27	20.5	14.3	15.5	20.7	71.0	2

同じく包種茶に製造しても秋茶と春茶とは幾分其趣を異にし秋の包種茶では年による差異が夏烏龍茶及春包種茶の場合に較べて少く、7箇年の平均成績では第8號の品質が最良である。第6號は他の3者に較べて著しく遜色があり第7號と第10號とは大差がなく其中間に位する。各審査項目別に見ると

形狀及色澤は第8號が最良く第7號之に次ぎ、水色及香味は第10號が最優れ第8號が之に次で居る。第6號は各審査項目を通じて最下位にあり第7號は格別の特長を示して居ないが缺點も少く比較的無難な茶と云へる。

結局包種茶原料としては第7號は春に第8號は秋に優品を産し、第10號は春秋共に外觀は稍劣るが水色香味は良く第6號は包種茶として餘り適當でないことになる。

4) 紅　茶

渋口系第27號と印度雜種系第29號の2品種は8箇年間各茶季共紅茶に就いて試驗した。其審査成績は第7表の通りである。

第7表　昭和6年度選出せる育成品種の製茶審査成績(紅茶)

年次	育成品種系統番號	茶季	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計
昭和8年	第27號	春	2	20.6	15.6	14.6	15.5	66.3
		夏	3	20.9	15.7	15.7	18.7	71.0
		秋	1	20.5	14.0	15.3	20.0	69.8
		平均	6	20.7	15.5	15.2	17.3	68.7
	第29號	春	2	19.4	14.8	15.8	17.0	67.0
		夏	4	20.5	15.2	16.0	19.1	70.8
		秋	3	22.0	15.0	14.2	22.0	73.2
		平均	9	21.0	15.0	15.1	20.2	71.3
同9年	第27號	春	1	20.5	14.3	15.0	18.0	67.8
		夏	3	19.9	14.8	15.2	18.8	68.7
		秋	1	17.0	12.5	15.0	20.5	65.0
		平均	5	19.9	14.4	15.1	18.6	68.0
	第29號	春	1	22.5	15.5	14.2	18.0	70.2
		夏	4	22.8	15.7	15.0	18.8	72.3
		秋	2	19.8	13.7	15.4	18.7	67.6
		平均	7	22.5	15.5	14.8	18.5	71.3
同10年	第27號	春	1	23.0	15.5	12.8	21.0	72.3
		夏	6	21.9	15.9	15.5	20.4	73.7
		秋	5	21.1	15.1	15.0	21.1	72.3
		平均	12	22.0	15.6	14.6	20.8	73.0
	第29號	春	1	18.0	13.0	13.3	19.0	63.3
		夏	6	23.8	15.0	15.2	19.9	73.9
		秋	7	21.6	14.9	14.4	20.1	71.0
		平均	14	22.5	14.8	14.8	19.9	72.0

同　11 年	第27號	春	2	21.8	15.5	14.0	22.4	73.7
		夏	4	19.5	13.6	14.1	20.6	67.8
		秋	5	20.9	14.6	14.8	20.3	70.6
		平　均	11	21.0	14.8	14.2	21.4	71.4
	第29號	春	2	21.8	14.1	14.2	19.6	69.7
		夏	4	22.9	14.6	14.9	20.2	72.6
		秋	8	21.8	14.4	14.3	19.0	69.5
		平　均	14	22.0	14.4	14.4	19.4	70.2
同　12 年	第27號	春	2	22.7	15.4	13.5	18.3	69.9
		夏	6	20.3	14.5	14.1	20.8	69.7
		秋	4	19.6	14.1	14.2	18.1	66.0
		平　均	12	21.3	14.8	13.9	19.3	69.3
	第29號	春	6	20.2	13.6	14.1	19.7	67.6
		夏	7	22.2	14.4	14.8	20.3	71.7
		秋	6	20.5	13.8	14.8	18.7	67.8
		平　均	19	21.3	14.0	14.6	19.8	69.7
同　13 年	第27號	春	2	20.2	14.8	13.0	18.0	66.0
		夏	8	21.1	14.9	14.3	20.1	70.4
		秋	5	23.8	16.0	13.5	21.8	75.1
		平　均	15	21.1	15.0	13.5	19.4	69.0
	第29號	春	5	20.9	14.2	14.0	19.1	68.3
		夏	9	22.7	15.4	14.6	20.7	73.4
		秋	9	22.1	15.2	14.3	19.5	71.1
		平　均	23	22.1	15.0	14.3	19.9	71.3
同　14 年	第27號	春	2	21.1	15.5	14.6	20.5	71.7
		夏	9	22.0	15.7	15.0	21.4	74.1
		秋	8	22.6	15.6	15.3	21.3	74.8
		平　均	19	21.9	15.6	14.9	21.0	73.4
	第29號	春	5	19.8	14.3	13.8	18.8	66.7
		夏	9	23.2	16.0	14.5	21.0	74.7
		秋	11	22.8	15.3	15.0	21.4	74.5
		平　均	25	22.2	15.3	14.5	20.6	72.6
同　15 年	第27號	春	2	21.7	15.4	15.4	20.8	73.3
		夏	4	21.3	15.3	13.5	20.9	71.0
		秋	3	21.4	14.8	14.3	21.1	71.6
		平　均	9	21.6	15.4	15.0	20.8	72.8
	第29號	春	5	21.1	14.4	14.0	20.2	69.7
		夏	5	22.9	15.9	14.6	22.0	75.4
		秋	8	21.4	15.0	14.1	20.4	70.9
		平　均	18	21.7	15.1	14.2	20.8	71.8
8 箇年間収量加算平均	第27號	春	14	21.5	15.3	14.4	20.0	71.2
		夏	43	21.1	15.1	14.6	20.5	71.3
		秋	32	21.7	15.1	14.7	20.8	72.3
		平　均	89	21.4	15.2	14.5	20.3	71.4
	第29號	春	27	20.8	14.2	14.0	19.2	68.2
		夏	48	22.9	15.3	14.8	20.4	73.4
		秋	54	21.8	14.9	14.5	19.9	71.2
		平　均	129	22.0	14.9	14.5	19.9	71.3

上表の通り8箇年間に渉り第27號に就ては春茶14回、夏茶43回、秋茶32回計89回、第29號に就ては春茶27回、夏茶48回、秋茶54回計129回の製茶試驗を實施した。昭和10年、同11年、14年、15年の4箇年には平均成績で第27號が良く、他の4箇年は第29號の方が良かつた。審査項目別に見ると概して第27號は香味が豐潤であり第29號は形狀が良好である。水色は兩者優劣なく、色澤は第27號の方が良い、茶渣は第29號の方が鮮麗である。尙此2品種の紅茶品質に就て概評を試みるに

第27號は茶葉が厚く且つ大きいため摘採期が遲れると形狀が粗大になり易い傾向はあるが一般には形狀よく緊縮し、少しく黑味を帶びて光澤があり外觀はアツサム種の紅茶に類似して居る。味は稍淡白であるが一種の幽雅なる潤味と温和な烏龍茶的香氣があり內容は豐富である。

第29號は嫩芽の形が小さく且つ葉が薄いため細長でよく緊縮した形狀の優美な茶を造り易い。色澤は褐色を帶び光澤のある黑色を呈し、味は概して淡白で澁味、苦味なく比較的平凡であり香氣も弱い方に屬するが茶渣は銅褐色を呈し鮮麗である。製造上萎凋過度に失する時は光澤のない赤褐色の輕くて古茶の樣な感じのする茶になり易い傾向があり注意を要する。概して言へば飲んでは平凡であるが見た眼には非常に良い茶である。

昭和14年迄主として烏龍茶及包種茶に就て試驗した他の4品種に就き昭和15年秋茶で紅茶を試驗した成績は第8表の通りであるが經過年數試驗回數共に尠いから表を掲記するに留め批評は見合せる。

第8表　昭和6年度選出せる育成品種の製茶試驗成績(秋紅茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和15年	第6號	4	20.5	14.4	14.3	19.3	68.5	2
	第7號	4	20.3	14.3	13.5	18.6	66.7	3
	第8號	5	21.5	14.8	14.8	19.9	71.0	1
	第10號	5	19.5	13.9	13.4	19.1	65.9	4

尙以上6品種の製茶品質の今日までに得た最高記錄は第9表の通りである。

第9表　昭和6年度選出せる育成品種の製茶審査成績最高記録

茶種	育成品種系統番號	製茶年月日	形狀	色澤	水色	香味	計	摘要
烏龍茶	第6號	10. 6.12	24.0	17.3	16.0	24.0	81.3	
	第7號	10. 6.12	24.0	17.0	14.5	24.5	80.0	
	第8號	13. 7. 2	24.0	16.3	16.8	22.5	79.6	稍香味淡白
	第10號	10. 6.12	27.0	17.8	15.3	25.0	85.1	內容外觀共に良好
包種茶(春)	第6號	8. 4.20	22.0	15.0	14.7	21.3	73.0	味淡白
	第7號	10. 4.22	22.5	16.0	15.5	22.0	76.0	
	第8號	11. 4.25	21.5	15.0	15.8	22.5	74.8	香味良好
	第10號	11. 4.22	22.2	15.8	14.2	22.0	74.2	
包種茶(秋)	第6號	10.10. 1	22.0	15.3	15.7	21.5	74.5	
	第7號	10. 9. 4	22.7	15.5	15.2	21.3	74.7	
	第8號	14. 9.13	22.5	16.0	16.0	22.0	76.5	
	第10號	14. 9.13	22.0	15.8	16.2	21.3	75.3	
紅茶	第6號	14. 9.10	22.0	15.5	14.8	21.3	73.6	
	第7號	14. 9.10	21.0	15.2	14.2	20.2	70.6	
	第8號	14. 9.24	23.0	15.5	16.0	20.5	75.0	
	第10號	14. 9.10	20.5	14.0	14.5	21.5	70.5	
	第27號	14. 6. 7	25.5	17.0	14.7	23.5	80.7	白毛多し
	第29號	13. 7. 1	25.0	16.0	16.0	23.0	80.0	茶渣鮮麗

上記の外第27號に就ては夏茶で6箇年19回に涉り樹齡6—13年のものに就き烏龍茶を試製したが白毛多くよく緊縮し外觀青心大冇に近く特に香味が豐潤で茶渣も鮮麗であり內容は稍青心に近く品質が良好であつた。

上述各種の性質から見て第8號と第29號とは有望な品種であり第10號と第7號とは有用なる特殊の性質を有するものと思はれる。

2 昭和8年度選出品種

（1） 性 狀

昭和8年2月本圃に植付けて、現在樹齡9年に達した8品種の形態的特性は、第10表の通りである。

第10表 昭和8年度選出せる育成品種の形態

育成系統番號品種	樹形の大小	枝條の粗密	葉の大小	アンソシアンの濃淡	成葉の		花の		果實の多少	種子の大小
					色	厚薄	多少	大小		
第 1 號	中	中	中	中	濃綠	中	中	中	中	小
第 12 號	〃	〃	〃	淡	〃	稍厚	〃	〃	〃	稍小
第 19 號	〃	密	稍小	甚淡	淡綠	中	多	小	多	中
第 20 號	大	粗	大	稍濃	綠	薄	〃	〃	稍多	小
第 22 號	中	密	小	〃	濃綠	中	少	中	少	〃
第 23 號	大	中	中	中	〃	〃	多	〃	稍多	中
第 26 號	中	〃	〃	濃	〃	〃	中	〃	中	〃
第 28 號	〃	稍粗	大	淡	濃黑綠	厚	多	大	多	〃

第19號は嫩芽に毛茸の多い點で、稍在來品種白毛猴に類似した性質があり、烏龍茶製造の際よく顯出するが、成葉の硬化することも早い爲茶頭亦多く、第20號は成長が迅速で上長性に富み、剪枝に注意を要する。第28號は一見昭和6年本植の第27號に似て居るが、種子が多く、且つ葉面に皺の多いのが認められる。

（2） 摘採開始期及同終了期竝に摘採回數

第11表　昭和８年度選出せる育成品種の茶芽摘採期及其回數

育成品種系統番號		青心系第１號	青心系第12號	黄柑系第19號	漢口系第20號	青心系第22號	黄柑系第23號	青心系第26號	漢口系第28號
摘採開始期	平均(月日)	5. 1	4. 29	4. 4	※ 3. 19	5. 2	5. 1	△ 4. 19	△ 4. 23
	最早(月日)	4. 27	4. 27	3. 23	2. 20	4. 30	4. 27	4. 17	4. 11
摘採終了期	平均(月日)	10. 9	10. 15	10. 22	※10. 20	10. 22	10. 22	10. 21	△10. 3
	最晩(月日)	10. 25	11. 1	11. 9	11. 20	11. 18	11. 20	11. 18	10. 22
摘採回數（１箇年）	平均	10	10	15	13	8	11	12	11
	最多	13	13	19	21	14	16	17	14

備考　※印は６箇年　△印は３箇年　其他は４箇年の平均とす。

摘採製茶試驗着手以來、尚經過年數が尠く、判然とはしないけれども、大體第20號は、極早生種、第19號は早生種、第26號及第28號は中生種、他の４品種は概ね晩生種に屬するものである。第19號と第20號とは、早春から晩秋まで摘採し得べく、從つて摘採回數も亦多い。

尚別の試驗區での觀察實驗によれば、第20號は樹勢の旺盛なものを、秋茶季稍早目に剪枝する時は、冬季の大寒立春頃にも萌芽伸育を續け、１月下旬に製茶を行つた經驗もある。

（３）收　量

漢口系第20號は伸育が迅速であつたから、植付後３年目から摘採し、漢口系第28號は、幼齢時の伸育が遲れたので、６年目から摘採した。而して他の６品種は、何れも植付後５年目卽昭和12年から摘採を實施した。之等は完全な樹形を得るために、初期の摘採を制限したのであつた。其收穫成績は第12表の通りである。

第12表　昭和８年度選出せる育成品種の生葉收量（10.000欉當りkg）
竝に其の茶季別收量％

育成品種系統番號	茶季	昭和12年	昭和13年	昭和14年	昭和15年	累年平均	昭和12年	昭和13年	昭和14年	昭和15年	4箇年間平均
青心系第１號	春茶	442	1,843	2,242	2,894	1,855	28	58	51	69	55
	夏茶	749	778	1,477	849	963	48	24	33	20	29
	秋茶	369	582	718	481	538	24	18	16	11	16
	計	1,560	3,203	4,437	4,224	3,356	100	100	100	100	100

青心系第12號	春茶	321	1,615	1,565	2,127	1,407	23	61	43	76	54
	夏茶	763	696	1,228	332	755	53	27	34	12	29
	秋茶	344	321	843	339	462	24	12	23	12	17
	計	1,428	2,632	3,636	2,798	2,624	100	100	100	100	100
黄柑系第19號	春茶	734	1,336	1,468	2,641	1,545	41	49	40	59	49
	夏茶	630	728	1,164	656	795	36	26	32	15	25
	秋茶	415	675	1,032	1,179	825	23	25	28	26	26
	計	1,779	2,739	3,664	4,476	3,165	100	100	100	100	100
渓口系第20號	春茶	564	339	1,127	899	733	19	18	24	22	22
	夏茶	1,760	1,014	1,953	1,265	1,498	60	55	42	30	44
	秋茶	623	489	1,565	1,996	1,168	21	27	34	48	34
	計	2,947	1,842	4,645	4,160	3,399	100	100	100	100	100
青心系第22號	春茶	621	2,190	2,361	2,987	2,040	35	52	44	55	49
	夏茶	899	1,057	1,679	1,305	1,235	51	25	32	24	29
	秋茶	258	981	1,256	1,158	913	14	23	24	21	22
	計	1,778	4,228	5,296	5,450	4,188	100	100	100	100	100
黄柑系第23號	春茶	335	1,617	1,785	1,863	1,400	23	52	41	46	43
	夏茶	777	693	1,445	923	960	55	22	33	23	30
	秋茶	313	824	1,141	1,239	879	22	26	26	31	27
	計	1,425	3,134	4,371	4,025	3,239	100	100	100	100	100
青心系第26號	春茶	0	1,716	1,592	2,528	×1,945	0	62	42	63	55
	夏茶	730	667	1,423	846	×979	86	24	37	21	28
	秋茶	120	369	806	664	×613	14	14	21	16	17
	計	850	2,752	3,821	4,038	×3,537	100	100	100	100	100
渓口系第28號	春茶	0	694	1,020	1,171	×962	0	81	47	61	58
	夏茶	0	130	856	564	×517	0	15	39	30	31
	秋茶	0	33	316	168	×172	0	4	14	9	11
	計	0	857	2,192	1,903	×1,651	0	100	100	100	100

備考　×印は3箇年の累年平均なり。

本表の數字は經過年數が少い爲、確實性は尚不充分であるが、青心系第22號は收量最多く、8 品種中首位を占め、昭和15年には天候其他の事情で、前年に較べて減收の區も相當ある中に、引續き收量の上昇を續けて居る。渓口系第20號は、昭和13年の春茶が異常に少かつた爲、同年の全收量も少かつたが、昭和12年の成績は、7 品種中最多く、4 箇年の平均成績では第2位である。尚此第20號は、生育迅速な爲、前述の樣に3年目から摘採したのであるが、植付後3年目、4 年目卽昭和10年、同11年の收量は、夫々 657 kg、1.269 kg を得、幼齡時の收量は前に述べた第8號を凌駕して居る。青心系第26號も相當豐産な品種と思はれる。以下第1號、第23號、第19號、第12號の順位となり、第28號は生育が遲れ、昭和12年には、未だ摘採することが出來ず、昭和13—15年の成績も亦最下位にある。

茶季別收量に就て觀るに、第1號、第12號、第26號、第28號の4品種は、春茶の割合が多く、第20號は剪枝の關係もあると思はれるが、夏茶及秋茶の割合が多くなつて居る。

（4） 製茶品質

漢口系第28號は主として紅茶に就て試驗を行ひ、他の7品種は、初め3年間春秋包種茶夏烏龍茶に製造して、試驗して來たのであるが、4年目卽昭和15年以降春夏は前同樣で、秋には紅茶に就て試驗することになつた。

1） 夏烏龍茶

第13表 昭和8年度選出せる育成品種の製茶審査成績(夏烏龍茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和12年	第1號	3	22.2	15.0	13.6	21.3	72.1	1
	第12號	3	21.8	14.8	13.8	19.7	70.1	3
	第19號	4	19.6	14.1	13.4	21.1	68.2	6
	第20號	6	20.1	14.4	13.8	20.2	68.5	5
	第22號	3	20.2	14.1	13.9	19.2	67.4	7
	第23號	3	21.7	14.9	13.0	19.6	69.2	4
	第26號	5	21.5	14.8	14.4	20.9	71.6	2
昭和13年	第1號	6	21.0	14.5	13.4	21.3	70.2	2
	第12號	5	20.2	14.5	13.9	19.6	68.2	3
	第19號	8	19.7	14.2	13.2	19.8	66.9	5
	第20號	8	20.0	14.5	13.8	19.7	68.0	4
	第22號	5	19.5	14.1	13.5	19.8	66.9	5
	第23號	5	22.2	15.2	12.1	21.5	71.0	1
	第26號	6	20.8	14.3	14.9	21.0	71.0	1
昭和14年	第1號	6	20.9	14.9	14.9	19.8	70.5	7
	第12號	6	21.7	15.4	15.3	21.4	73.8	2
	第19號	8	20.7	15.1	14.2	21.1	71.1	6
	第20號	7	20.7	15.2	14.2	21.9	72.0	5
	第22號	6	21.1	15.4	15.0	20.7	72.2	4
	第23號	6	22.2	15.6	14.0	20.9	72.7	3
	第26號	8	22.6	15.9	15.3	22.0	75.8	1
昭和15年	第1號	5	21.4	14.9	14.8	21.5	72.6	5
	第12號	5	21.0	15.0	14.9	21.8	72.7	4
	第19號	5	20.6	14.6	14.1	21.1	70.4	7
	第20號	7	22.1	15.4	14.8	21.7	74.0	3
	第22號	6	21.2	14.6	14.3	20.9	71.0	6
	第23號	6	22.6	15.6	14.2	21.7	74.1	2
	第26號	5	22.1	15.7	15.3	22.5	75.6	1
4箇年收量加算平均	第1號	20	21.3	14.8	14.3	20.8	71.2	4
	第12號	19	21.3	15.0	14.6	20.6	71.5	3
	第19號	25	20.3	14.6	13.8	20.8	69.5	7
	第20號	28	20.7	14.9	14.1	21.0	70.7	5
	第22號	20	20.6	14.7	14.3	20.3	69.9	6
	第23號	20	22.2	15.4	13.5	20.9	72.0	2
	第26號	24	21.9	15.3	15.1	21.7	74.0	1

比較的樹齢の若い樹に就てではあるが、第12號の19回を最少第20號の28回を最多とし、其他の品種に就ては20—25回の製茶試驗の結果である。本表に據れば、第26號は各年の成績何れも上位にあり、平均成績に於ても形狀色澤では、之を凌駕するものもあるが、水色香味即內容的には、7 品種中最優れて居る。水色は濃く透明であり、芳醇な香味を有し、茶渣も鮮麗であつて、稍黃柑に近い外觀を呈し、青心の內容を具有するとも云ひ得る品種である。第23號は香味は普通で、水色は比較的淡いが、形狀色澤が良くて、第2位を占め、以下第12號、第1號、第20號、第22號の順位となり、第19號は時として白毛の多い良い茶になるが、槪して茶頭が多くて形狀が惡く、水色亦良好でないため、最下位となつて居る。

2) 春包種茶

第14表　昭和8年度選出せる育成品種の製茶審査成績(春包種茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和12年	第1號	1	22.0	15.5	15.0	18.0	70.5	3
	第12號	1	21.5	14.7	14.7	20.0	70.9	2
	第19號	3	19.5	13.8	14.4	20.2	67.9	6
	第20號	3	21.8	14.3	14.1	21.3	71.5	1
	第22號	1	21.5	14.7	14.2	19.0	69.4	5
	第23號	1	21.0	14.8	14.0	20.0	69.8	4
	第26號	0	ナ	シ				
昭和13年	第1號	2	19.6	13.8	14.8	19.5	67.7	4
	第12號	2	18.9	13.3	14.8	18.6	65.6	5
	第19號	3	17.8	12.2	14.2	20.2	64.4	6
	第20號	2	20.4	13.5	15.1	21.0	70.0	1
	第22號	2	19.0	13.8	15.6	19.5	67.9	3
	第23號	2	21.0	15.0	14.0	18.7	68.7	2
	第26號	2	18.7	13.7	13.4	18.2	64.0	7
昭和14年	第1號	3	20.7	13.9	15.2	20.2	70.0	2
	第12號	2	21.2	14.7	15.6	20.2	71.7	1
	第19號	5	17.7	12.2	14.4	20.0	64.3	7
	第20號	6	20.7	13.9	14.9	20.4	69.9	3
	第22號	3	19.3	13.6	14.5	19.7	67.1	5
	第23號	3	19.3	13.7	13.6	19.6	66.2	6
	第26號	3	19.5	13.9	15.0	21.0	69.4	4
昭和15年	第1號	3	21.4	15.2	15.3	22.2	74.1	2
	第12號	3	20.5	14.2	14.8	20.5	70.0	4
	第19號	4	19.3	13.4	14.9	20.7	68.3	7
	第20號	4	19.5	13.6	15.2	20.2	68.5	6
	第22號	2	19.8	14.2	14.7	20.9	69.6	5
	第23號	2	21.5	15.0	13.7	21.3	71.5	3
	第26號	3	22.0	15.3	15.5	21.8	74.6	1

4 箇 年 收量加算平均	第1號	9	20.8	14.5	15.1	20.7	71.1	1
	第12號	8	20.3	14.1	15.0	19.9	69.3	4
	第19號	15	18.6	12.9	14.6	20.4	66.5	7
	第20號	15	20.5	13.8	14.9	20.6	69.8	3
	第22號	8	19.6	14.0	14.8	20.0	68.4	6
	第23號	8	20.6	14.6	13.8	19.9	68.9	5
	第26號※	8	20.3	14.5	14.8	20.5	70.1	2

備考　※印は3箇年の平均とす。

秋茶は一般に期間が短いため、摘採回数も少く2回を普通とし、多い時でも4回を越さない。品種により摘採期の早晩がある爲、摘採製造を行ふ日の天候狀態に於て、毎年各品種同一條件と云ふ譯に行かず、且又摘採法の巧拙による原料葉の良否、製茶條件等も原因して、製茶品質も年により必ずしも一定でない。然し乍ら、供試7品種中第1號、第12號、第20號、第26號は、概して品質良好であり、第19號は思はしくなく、第22號、第23號は普通の程度である。

第1號は外觀も比較的良く、水色は黄金色で、青心に類似した香味があり、品質最良であつた。之に次ぐものは第26號、第20號で、共に香味は良いのであるが、第20號は莖が赤くなり易い傾向があるから、製造上注意を要する。第19號も香味は左程惡くないが、葉が硬化し易いため、茶頭が多くなり易く、各年とも其成績は思はしくない。摘採に特別の考慮が必要である。其他の4品種に就ては、經過年數の關係上、遽かに斷定することは困難であり、品質上格別の甲乙も認められない。

3)　秋包種茶

第15表　昭和8年度選出せる育成品種の製茶審査成績(秋包種茶)

年　　次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和 12 年	第1號	1	19.0	14.2	15.2	22.0	70.4	2
	第12號	1	19.7	14.4	13.9	19.0	67.0	4
	第19號	2	16.0	11.9	14.5	17.2	59.6	7
	第20號	2	19.0	13.8	14.2	18.6	65.6	6
	第22號	1	19.0	14.2	14.4	19.8	67.4	3
	第23號	1	22.0	15.5	14.9	21.5	73.9	1
	第26號	1	19.5	14.0	13.9	18.3	65.7	5

昭和13年	第1號	3	20.9	14.4	16.1	20.0	71.4	3
	第12號	3	20.2	13.9	15.2	19.8	69.1	5
	第19號	6	19.7	14.2	15.4	19.7	69.0	6
	第20號	6	21.4	14.6	15.8	20.9	72.7	2
	第22號	3	18.9	13.4	16.0	18.8	67.1	7
	第23號	3	22.3	15.8	15.0	21.2	74.3	1
	第26號	4	21.1	14.0	15.2	19.9	70.2	4
昭和14年	第1號	4	20.9	14.7	15.5	20.7	71.8	2
	第12號	5	19.8	14.2	14.8	19.6	68.4	6
	第19號	6	19.5	13.4	15.7	19.8	68.4	6
	第20號	8	20.0	14.3	15.4	19.9	69.6	4
	第22號	5	20.2	14.4	15.6	19.7	69.9	3
	第23號	7	21.6	15.0	14.5	21.0	72.1	1
	第26號	6	20.1	14.1	15.4	19.7	69.3	5
3箇年 收量加算平均	第1號	8	20.5	14.5	15.6	20.7	71.3	2
	第12號	9	19.8	14.2	14.7	19.5	68.2	5
	第19號	14	18.9	13.3	15.4	19.3	66.9	6
	第20號	16	20.0	14.2	15.2	19.8	69.2	3
	第22號	9	19.5	14.0	15.6	19.4	68.5	4
	第23號	11	21.9	15.4	14.7	21.1	73.1	1
	第26號	11	20.3	14.1	15.2	19.6	69.2	3

秋茶季の包種茶として、樹齢5—7年３箇年間の試驗結果では、第23號、第1號、第20號、第26號の４品種の製茶品質は概して良好であり。大體は春茶と類似して居るが、第23號の如きは、春よりも寧ろ秋に包種茶として適して居る樣である。第23號秋の包種茶は水色では之以上のものもあるが、形狀、色澤、香味の３項は７品種中最上であつた。第19號は秋茶の成績も、春茶同樣思はしくない。第１號は春茶は最良であつたが、秋茶でも第23號に次で品質が良く、第20號、第26號の２品種は、春秋を通じて比較的良好な成績を收めて居る。

4) 紅　茶

漢口系第28號で樹齢6—8年の３年間紅茶に就き試驗した結果は、第16表の通りである。

第16表　昭和８年度選出せる育成品種漢口系第28號の製茶審査成績(紅茶)

年　次	季別	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計
	春	1	20.3	15.5	14.5	17.5	67.8

昭和13年	夏	3	23.2	15.8	13.9	22.9	75.8
	秋	1	22.0	14.5	13.5	21.0	71.0
	平均	5	20.8	15.5	14.4	18.4	69.1
昭和14年	春	2	20.0	14.2	13.8	20.0	68.0
	夏	6	22.0	15.7	14.7	20.7	73.1
	秋	6	22.2	15.3	14.5	21.9	73.9
	平均	14	21.1	14.9	14.3	20.5	70.8
昭和15年	春	5	21.9	15.5	14.1	20.7	72.2
	夏	5	22.0	15.5	13.4	22.0	72.9
	秋	3	21.4	14.8	14.5	21.7	72.4
	平均	13	21.9	15.4	13.9	21.2	72.4
3箇年収量加算平均	春	8	20.8	15.1	14.1	19.7	69.7
	夏	14	22.1	15.6	14.2	21.4	73.3
	秋	10	21.9	15.1	14.4	21.8	73.2
	平均	32	21.3	15.2	14.2	20.4	71.1

樹齢の進むに從ひ、製茶品質も漸次向上し、昭和15年の成績は、前に述べた第27號に近く、第27號より水色は劣るが、形狀及香味に於ては優れて居る。製茶は比較的光澤に乏しく、紅味を帶び易い傾向はあるが、形狀はよく緊つて整一し、茶渣も鮮麗で、香味には幾分支那茶風の所がある。

其他の7品種の紅茶品質は、第17表の通りである。

第17表　昭和8年度選出せる育成品種の製茶審査成績(秋紅茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和15年	第1號	3	21.6	14.6	13.8	19.6	69.6	4
	第12號	3	21.7	14.9	14.7	20.7	72.0	1
	第19號	5	20.2	14.4	14.1	20.1	68.8	5
	第20號	5	20.3	14.6	14.6	20.4	69.9	3
	第22號	5	20.3	14.4	14.3	19.2	68.2	6
	第23號	4	21.3	15.0	13.9	20.3	70.5	2
	第26號	5	20.6	14.4	14.9	20.0	69.9	3

1箇年間だけの成績ではあるが、第12號、第23號、第20號、第26號等は比較的良く、第22號、第19號は餘り思はしくない樣である。

上記8品種の各種茶製茶品質の今日までに得られた最高記録は、第18表の

通りである。

第18表　昭和8年度選出せる育成品種の製茶審査成績最高記録

茶種	育成品種系統番號	製茶年月日	形狀	色澤	水色	香味	計	摘要
烏龍茶	第1號	昭和 15. 6.26	25.5	16.5	13.8	23.0	78.8	香氣良好
	第12號	14. 6.15	24.3	16.0	16.0	23.5	79.8	
	第19號	12. 7.27	23.5	15.8	13.0	22.5	74.8	
	第20號	14. 6. 2	25.0	18.0	15.5	25.5	84.0	香氣甚良好
	第22號	15. 6.19	25.8	16.5	13.5	23.5	79.3	
	第23號	15. 6.19	25.5	16.3	14.0	25.0	80.8	香味良好
	第26號	15. 8.16	24.0	16.5	15.5	23.5	79.5	青心大冇的香味
包種茶（春）	第1號	15. 4.27	22.2	15.2	15.7	22.0	75.1	白毛多し茶稍黑し
	第12號	15. 4.27	22.5	15.5	15.5	21.3	74.8	
	第19號	14. 5.11	22.0	15.0	15.0	21.0	73.0	
	第20號	14. 3.29	22.0	15.8	15.5	22.0	75.3	
	第22號	14. 5. 5	22.0	15.5	15.5	21.5	74.5	
	第23號	15. 4.27	22.5	15.0	15.0	21.0	73.5	
	第26號	15. 4.24	23.0	16.0	15.5	22.0	76.5	
包種茶（秋）	第1號	13.10.25	22.0	15.3	16.5	20.0	73.8	
	第12號	13.10.25	21.0	14.0	15.0	20.2	70.2	白毛多し、滿洲向色澤
	第19號	13. 8.30	21.0	15.5	15.0	20.5	72.0	
	第20號	13.10. 5	22.0	14.5	16.0	22.0	74.5	香氣好良
	第22號	14. 9.11	20.5	15.0	15.7	19.8	71.0	
	第23號	13.10.25	22.5	16.5	15.0	21.3	75.3	
	第26號	13.10.21	23.0	14.3	14.8	20.3	72.4	
紅茶	第1號	15. 9.11	22.0	15.0	13.7	20.0	70.7	
	第12號	15. 9.11	22.5	15.5	15.5	21.5	75.0	茶渣鮮麗
	第19號	15. 9.17	22.0	15.0	14.0	20.8	71.8	白毛多し
	第20號	15. 9.17	22.5	15.5	15.0	21.5	74.5	茶細し茶渣鮮麗
	第22號	15. 9.22	21.2	15.0	14.8	20.2	71.2	
	第23號	15. 9.10	22.0	15.5	14.0	20.8	72.3	白毛多し
	第26號	15. 9.26	21.0	15.0	14.7	20.5	71.2	
	第28號	13. 7.27	26.0	17.0	13.3	26.0	82.3	白毛多く烏龍茶様香氣あり

最後に上述8品種の品種としての優劣を概觀するに、第20號は極早生で、且收量も相當多い點で、第26號は品質良好の點で、共に有望な品種であり、第28號は有用な特質である品種と認められる。

3　昭和9年度選出品種

昭和9年2月本圃に植付けて現在樹齢8年に達して居る育成品種は青心系第5號、同第24號及時茶系第31號の3品種であつて、之等は昭和8年度選出のものと同じく、樹齢5年目から摘採製茶試験を施行した。其性狀、摘採期、收量、製茶品質の概略は次の通りである。

（1）性　狀

第19表　昭和9年度選出せる育成品種の形態

育成品種系統番號	樹形の大小	枝條の粗密	葉の大小	アンソシアンの濃淡	成葉の		花の		果實の多少	種子の大小
					色	厚薄	多少	大小		
第 5 號	稍大	甚密	中	稍濃	濃綠	中	稍多	中	稍多	中
第 24 號	中	密	稍大	濃	黃綠	稍厚	中	中	多	稍小
第 31 號	稍小	中	稍小	甚濃(紫)	濃綠	厚	多	小	多	小

表記の外第5號は幾分匍匐性に近い性質があつて、枝條は横に張り、低仕立に適する品種であり、第31號は花の色が從來の茶樹と異つて紅色であり、

花瓣花絲共に紅色であるのを著しい特徴とする。

（２） 摘採開始期及同終了期竝に摘採回數

第20表 昭和９年度選出せる育成品種の茶芽摘採期及其回數

育成品種系統番號		青心系第５號	青心系第24號	時茶系第31號
摘採開始期	平均(月日)	4. 24	4. 20	4. 27
	最早(月日)	4. 20	4. 7	4. 24
摘採終了期	平均(月日)	10. 29	10. 21	10. 6
	最晩(月日)	11. 6	11. 1	10. 24
摘採回數（１箇年）	平均	11	12	8
	最多	15	17	11

摘採時期は３品種中では第24號が早く、第31號は最晩いが、其差は平均１週間内外であり、３品種共に中～晩生種に屬するものである。摘採回數は、樹齢を重ねるに從ひ、もつと多くなるものと思はれる。然し短期間の成績ではあるが、第24號は比較的摘採回數が多く、第31號では少いことは明らかである。

（３） 收 量

第21表 昭和９年度選出せる育成品種の生葉收量（10,000欉當kg）竝に其の茶季別收量割合 （％）

育成品種系統番號	茶季	昭和13年	昭和14年	昭和15年	累年平均	昭和13年	昭和14年	昭和15年	3箇年平均
青心系第５號	春茶	197	542	930	556	19	26	56	35
	夏茶	430	1,006	388	608	40	49	24	38
	秋茶	443	517	327	429	41	25	20	27
	計	1,070	2,065	1,645	1,593	100	100	100	100
青心系第24號	春茶	305	572	1,953	943	30	21	66	42
	夏茶	364	1,506	570	813	36	56	19	37
	秋茶	338	621	454	471	34	23	15	21
	計	1,007	2,699	2,977	2,227	100	100	100	100

時茶系第31號	春　茶	172	514	908	531	39	35	62	47
	夏　茶	163	529	263	318	36	36	18	29
	秋　茶	113	416	288	273	25	29	20	24
	計	448	1,459	1,459	1,122	100	100	100	100

摘採回數の多い第24號は、收量も從つて多く、第31號は摘採回數も少かつたが、收量も亦少い。第５號は兩者の中間の成績であつた。第31號は春茶が比較的多くて、夏秋茶は少く、第５號は夏秋茶が多く、春茶は割合少ない。

（４） 製茶品質

1） 夏烏龍茶

第22表　昭和９年度選出せる育成品種の製茶審査成績（夏烏龍茶）

年　次	育成品種系統番號	試驗回數	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計	順 位
昭和13年	第５號	3	21.4	14.7	14.3	18.9	69.3	1
	第24號	4	20.0	14.4	11.6	20.4	66.4	3
	第31號	2	20.7	14.1	14.1	19.4	68.3	2
〃　14年	第５號	7	21.8	15.2	15.6	20.8	73.4	1
	第24號	8	21.6	15.3	14.6	21.9	73.4	1
	第31號	5	20.8	15.0	15.4	21.2	72.4	2
〃　15年	第５號	4	21.7	15.2	15.1	21.5	73.5	1
	第24號	5	21.8	15.5	14.4	21.2	72.9	2
	第31號	3	20.5	14.5	15.6	20.4	71.0	3
３箇年收量加算平均	第５號	14	21.7	15.1	15.2	20.5	72.5	1
	第24號	17	21.4	15.2	14.1	21.5	72.2	2
	第31號	10	20.7	14.7	15.2	20.7	71.3	3

第５號は白毛が多く、形狀も緊つて居り、香味は左程良好でないが、第１位を占め、第24號は色澤、香味が良くて大差なく之に次ぎ、第31號は色澤に黑味を帶び、多少不快な苦味もあつて、烏龍茶としての成績は餘り思はしくない。

2) 包種茶

第23表　昭和9年度選出せる育成品種の製茶審査成績(春包種茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和13年	第5號	1	18.7	14.0	14.3	18.0	65.0	2
	第24號	1	16.7	11.5	15.8	18.2	62.2	3
	第31號	1	22.5	15.7	15.5	19.7	73.4	1
〃 14年	第5號	2	19.7	14.3	15.4	20.5	69.9	2
	第24號	3	19.4	13.5	15.3	20.4	68.6	3
	第31號	2	23.3	16.3	14.7	22.4	76.7	1
〃 15年	第5號	3	21.3	15.1	15.1	21.1	72.6	2
	第24號	3	20.9	14.6	14.2	20.9	70.6	3
	第31號	2	22.5	15.7	14.9	21.8	74.9	1
3箇年收量加算平均	第5號	6	20.5	14.7	15.1	20.5	70.8	2
	第24號	7	20.2	14.0	14.6	20.5	69.3	3
	第31號	5	22.8	15.9	14.9	21.7	75.3	1

第24表　昭和9年度選出せる育成品種の製茶審査成績(秋包種茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和13年	第5號	3	20.5	14.9	15.6	19.5	70.5	3
	第24號	3	20.3	14.6	15.7	20.7	71.3	2
	第31號	2	22.3	16.1	15.8	21.3	75.5	1
〃 14年	第5號	6	20.2	14.4	14.9	20.2	69.7	3
	第24號	6	20.6	14.4	15.5	20.6	71.1	2
	第31號	4	22.1	15.1	15.1	20.7	73.0	1
2箇年收量加算平均	第5號	9	20.4	14.6	15.2	19.9	70.1	3
	第24號	9	20.5	14.5	15.6	20.6	71.2	2
	第31號	6	22.1	15.3	15.3	20.8	73.5	1

第31號は烏龍茶原料としては餘り思はしくなかつたが、包種茶原料としては、必ずしも不良でなく、表示の通り春秋を通じて3品種中最良であつた。此品種は烏龍茶の場合と同様に、色澤が黒味を帶び易い傾向があり、香味に多少の特異性も認められるが、包種茶としての品質は概して良好であつた。第5號と第24號とは、品質上大差は認められないが、春には第5號が良く、秋には第24號の方が優れて居る。

3) 紅　茶

第25表　昭和9年度選出せる育成品種の製茶審査成績(秋紅茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和15年	第5號	3	21.7	15.0	14.7	20.5	71.9	1
	第24號	3	19.5	13.6	13.5	19.0	65.6	3
	第31號	3	21.6	14.9	15.2	19.8	71.5	2

1箇年だけではあるが、各品種共3回宛の製茶試驗の結果では、第5號が最良く、第31號は水色が第5號よりも濃厚で良く第2位となり、第24號は多少原料葉摘採法其他の關係もあると思はれるが、其品質は良好でなかつた。

上記3品種の各種茶製茶品質の今日までに得られた最高記錄は、第26表の通りである。

第26表　昭和9年度選出せる育成品種の製茶審査成績最高記錄

茶種	育成品種系統番號	製茶年月日	形狀	色澤	水色	香味	計	摘要
烏龍茶	第5號	昭和 14. 6. 1	23.5	17.0	16.0	22.5	79.0	白毛多し
	第24號	15. 6. 14	24.8	16.5	13.5	22.0	76.8	
	第31號	15. 6. 26	23.0	15.7	15.2	22.5	76.4	少しく苦味あり
包種茶(春)	第5號	15. 4. 24	22.5	15.8	14.8	20.8	73.9	
	第24號	15. 4. 20	22.0	15.7	15.3	21.3	74.3	白毛多し
	第31號	14. 5. 4	23.5	17.0	14.5	22.0	77.0	稍綠茶的香味

包種茶(秋)	第5號	14. 10. 11	22.0	15.5	16.0	21.3	74.8	澁味强し茶重し
	第24號	14. 9. 22	21.5	14.5	16.5	21.8	74.3	
	第31號	13. 9. 20	23.0	16.5	16.5	21.5	77.5	
紅茶	第5號	15. 9. 22	22.5	15.5	14.5	21.0	73.5	
	第24號	15. 9. 23	20.5	14.0	14.7	20.0	69.2	
	第31號	15. 10. 24	22.0	15.3	15.5	20.0	72.8	

上述の通り大體3品種共中～晩生種であり、收量は第24號が多く、製茶品質は烏龍茶及紅茶には第5號、包種茶には第31號が適するものと認められるが、此等品種の優劣決定には、更に回を重ねる必要があるものと思はれる。

4　昭和11年度選出品種

青心系第11號、黄柑系第21號及同第25號の3育成品種は、昭和11年2月本圃に植付け、昭和14年から摘採製茶試驗に着手して、2箇年間の收量品質成績を得て居り、其概要は次の通りである。

（1）性　狀

第27表　昭和11年度選出せる育成品種の形態

育成品種系統番號	樹形の大小	枝條の粗密	葉の大小	アンソシアンの濃淡	成葉の色	成葉の厚薄	花の多少	花の大小	果實の多少	種子の大小
第11號	中	密	中	甚淡	濃綠	稍薄	少	中	中	小
第21號	〃	中	稍大	淡	〃	中	稍多	大	中	中
第25號	大	密	〃	甚淡	黄綠	中	中	中	中	稍大

一般的形態は上表の通りであつて、何れも特別に著しい性質は認められない。

（2）摘採開始期及同終了期並に摘採回數

第28表　昭和11年度選出せる育成品種の茶芽摘採期及其回數

育成品種 系統番號		青心系 第11號	黄柑系 第21號	黄柑系 第25號
摘採開始期	平均(月日)	4. 27	4. 21	4. 26
	最早(月日)	4. 27	4. 12	4. 19
摘採終了期	平均(月日)	11. 6	10. 31	10. 3
	最晩(月日)	11. 6	11. 6	10. 24
摘採回數(1箇年)	平均	12	10	8
	最多	13	10	10

摘採開始期は第21號が幾分早く他の2品種は少し遲れて居るが大體中～晩生種と認められる。摘採回數は今迄の處では第11號が多く第25號は少いが將來多少の異同は見込れる。

（3） 收　量

第29表　昭和11年度選出せる育成品種の生葉收量(10000欉當kg)
竝に其の茶季別收量割合(%)

育成品種 系統番號	茶季	昭和14年	昭和15年	累年平均	昭和14年	昭和15年	2箇年平均
青心系 第11號	春茶	386	930	658	22	44	35
	夏茶	804	579	692	47	28	36
	秋茶	524	598	561	31	28	29
	計	1,714	2,107	1,911	100	100	100
黄柑系 第21號	春茶	88	585	337	10	41	29
	夏茶	490	422	456	57	30	40
	秋茶	290	415	352	33	29	31
	計	868	1,422	1,145	100	100	100
黄柑系 第25號	春茶	94	716	405	11	43	32
	夏茶	543	628	585	66	37	47
	秋茶	191	332	262	23	20	21
	計	828	1,676	1,252	100	100	100

昭和14年には第11號、第21號、第25號の順に收量が多く、翌15年には第1位は同じく第11號であつたが、他の2品種の順位は、前年と逆になつて居る。平均成績では第11號は 2,000 kg に近く最多で、他の2品種は 1,200 kg 内外である。幼齢樹のこと故遽に斷定し難いが、第11號の收量は相當多くなるものと見込まれる。

（4） 製茶品質

1） 夏烏龍茶

第30表 昭和11年度選出せる育成品種の製茶審査成績(夏烏龍茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和14年	第11號	6	22.0	15.3	14.6	21.2	73.1	2
	第21號	5	20.6	14.5	14.8	20.7	70.6	3
	第25號	4	22.0	15.7	15.8	21.0	74.5	1
〃 15年	第11號	4	22.1	15.2	14.9	20.8	73.0	2
	第21號	4	21.8	15.5	13.2	21.6	72.1	3
	第25號	4	22.3	15.6	15.2	21.2	74.3	1
2箇年收量加算平均	第11號	10	22.1	15.3	14.7	21.0	73.1	2
	第21號	9	21.2	15.0	14.0	21.1	71.3	3
	第25號	8	22.2	15.6	15.5	21.1	74.4	1

3品種共毎年4回以上宛2箇年間の試驗結果は、之を各審査項目別に見ると、多少の相異を免れないが總括的には2箇年共略同一傾向を示し、第25號が最良く、第11號は之に次ぎ、第21號は3品種中最下位となつて居る。

2） 包種茶

第31表 昭和11年度選出せる育成品種の製茶審査成績(春包種茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和14年	第11號	2	21.0	14.8	13.8	21.2	70.8	1
	第21號	1	15.0	12.0	15.0	16.0	58.0	3
	第25號	1	19.8	14.0	13.5	20.0	67.3	2

昭和15年	第11號	2	21.2	14.8	15.8	21.2	73.0	2
	第21號	3	20.4	14.4	15.6	20.7	71.1	3
	第25號	3	21.8	15.4	15.4	21.5	74.1	1
2箇年收量加算平均	第11號	4	21.2	14.8	15.2	21.2	72.4	2
	第21號	4	19.7	14.1	15.5	20.1	69.4	3
	第25號	4	21.6	15.2	15.2	21.3	73.3	1

第32表　昭和11年度選出せる育成品種の製茶審査成績(秋包種茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和14年	第11號	5	19.6	13.8	14.9	20.2	68.5	3
	第21號	4	20.3	14.1	15.0	20.5	69.9	2
	第25號	1	21.8	15.7	15.2	21.5	74.2	1

試驗回數充分とは云へないが、烏龍茶に製造して品質の良かつた第25號は、此3品種中では、包種茶に造つても最上であつた。

3) 紅　茶

第33表　昭和11年度選出せる育成品種の製茶審査成績(秋紅茶)

年次	育成品種系統番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和15年	第11號	4	21.0	14.7	14.7	20.3	70.7	2
	第21號	3	21.4	14.8	14.3	19.4	69.9	3
	第25號	3	21.4	14.9	14.9	20.6	71.8	1

紅茶に製造した場合も第25號の品質は3品種中最良く、製茶品質の見地からは申分のない品種である。

上記3品種の各種茶製茶審査成績の今日までに得られた最高記錄は、第34表の通りである。

第34表　昭和11年度選出せる育成品種の製茶審査成績最高記錄

茶種	育成品種系統番號	製茶年月日	形狀	色澤	水色	香味	計	摘要
烏龍茶	第11號	14. 6. 1	23.0	16.3	14.8	23.0	77.1	香氣强し
	第21號	15. 6. 4	22.5	15.7	13.3	22.0	73.5	
	第25號	14. 5. 29	23.0	16.8	17.0	22.5	79.3	水色鮮麗
包種茶(春)	第11號	15. 4. 27	21.8	15.3	16.0	21.5	74.6	
	第21號	15. 4. 18	22.0	15.3	16.0	21.2	74.5	
	第25號	15. 4. 19	21.7	15.8	15.8	22.5	75.8	
包種茶(秋)	第11號	14. 8. 28	21.5	13.8	15.3	21.0	71.6	
	第21號	14. 10. 11	21.2	15.2	15.7	21.0	73.1	
	第25號	14. 9. 12	21.8	15.7	15.2	21.5	74.2	茶重く鐵觀音に似たる感あり
紅茶	第11號	15. 9. 22	21.7	15.2	15.5	20.5	72.9	
	第21號	15. 9. 23	22.0	15.0	14.5	20.3	71.8	
	第25號	15. 9. 11	22.0	15.2	15.3	20.7	73.2	茶渣良好

上述の通り之等3品種は、共に中～晩生種であり、收量は第11號が多く、製茶品質は第25號が各種茶を通じて最良好なものと大體認められるが、試驗着手後の經過年數は、尙淺く、樹齡も未だ若いこと故、品種としての優劣決定には、更に試驗を重ねる必要のあること勿論である。

以上自然交配による實生苗から選出した育成種20品種に就て、其概要を記述したものであり、之等は前にも述べた通り、3.3 a 360 欉區を設けて比較試驗を施行したものである。未だ比較試驗を行ふまでにはなつて居ないが、現在選擇中で第4次選擇(100欉內外)の過程にあるものは11系21品種、第3次選擇(10欉內外)の過程にあるものは15系 145 品種に達して居り、之等の中から相當優秀な品種が見出される見込である。

尙目下選擇中に屬するものの中には、植物學乃至作物學の見地から興味の

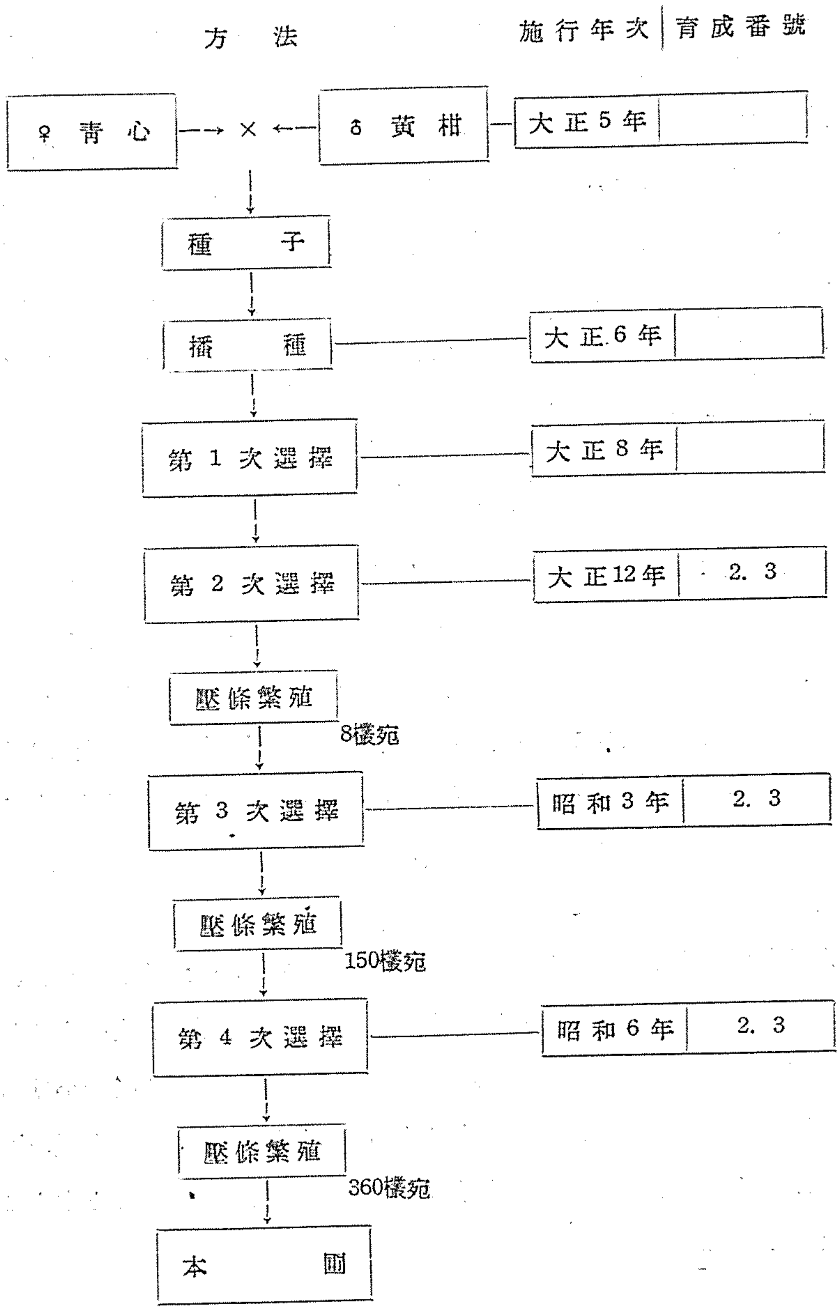
深いものとして、紅花の一種で花瓣は通常花と同じであるが、花絲だけが鮮紅色を呈するもの及花絲は白色で花瓣だけ紅色のもの（昭和9年度選出の時茶系第31號は花瓣花絲共に紅色である)、1株上に柱頭の3分する通常花の外に4分するもの及5分するものの3種類の花を着生する品種、通常花の外に柱頭の全然分岐しないもの及2分するものの3種類の花を着生する品種、嫩莖部が紅褐色を呈する品種、花梗が非常に長く20粍内外に達する品種、極めて粗大顯著な鋸齒を有する品種等、形態上特殊の性質のある品種も含まれて居る。之等のものに就ては、實用的價値は暫く之を別として、專ら學問的に研究する必要のあるものと思はれる。

III 人工交配に依る優良品種選擇試驗

人工交配により新優良品種を育成する目的で、大正5年11月青心に黃柑を交配した20花の中3顆4粒の結實を得、之から發芽した2本の茶樹は、大正8年5月に第1次選擇を、大正12年5月には第2次選擇を經て壓條し、各8樣宛として第3次選擇に附したのである。試驗の結果形質の良好なことを認め昭和2年2月再び壓條し、翌昭和3年各150樣區を設けて第4次選擇を行ひ、昭和5年更に壓條の上翌昭和6年1月 3.3a 360 樣區を設置して比較試驗を實施して居る。

人工支配を行ふに當つて、青心種(♀)と黃柑種(♂)とを選むだ理由は、青心種は製茶品質が烏龍茶としても、包種茶としても、非常に良好であるが、收量が少く且樹性も弱いのに對し、黃柑種は製茶品質が思はしくないけれども、樹性は極めて强健であり、收量も多い性質があるので、此2品種の組合せによつて、其利點とする所を併有する新優良品種を育成しようとするにあつた譯である。

第3圖表　人工交配實生品種の選擇經過



斯うして育成した2品種の概要は次の通りである。

（1） 性 状

第35表 人工交配育成品種の形態 （昭和6年度選出）

育成番號	樹形の大小	枝條の粗密	葉の大小	アンソシアンの濃淡	成葉の 色	成葉の 厚薄	花の 多少	花の 大小	果實の多少	種子の大小
第 2 號	大	密	稍大	甚淡	濃黒綠	中	稍少	大	少	大
第 3 號	中	稍密	中	稍濃	黃綠	稍厚	稍多	中	中	大

人工交配種第2號及第3號は、共に現在樹齡11年に達して居る。第2號は樹形は大なる方に屬し枝條が密で葉は稍大きく、其厚さ中位濃綠色を呈し、嫩葉のアンソシアン濃度は甚淡い。花は大きい方であるが、着花數竝に結實數は少く、種子は比較的大である。第3號は樹形中位で、枝條は稍密なる程度を示し、葉の大きさも亦中位で稍厚く黃綠色を呈し、嫩葉のアンソシアン濃度は稍濃い。花は中等大で着花數は稍多く、結實は普通で、種子は大きい方に屬する。

（2） 摘採開始期及同終了期竝に摘採回數

第36表 人工交配育成品種の茶芽摘採期及其回數

育成番號	摘採開始期(月日) 平均	摘採開始期(月日) 最早	摘採終了期(月日) 平均	摘採終了期(月日) 最晚	摘採回數(1箇年) 平均	摘採回數(1箇年) 最多
第 2 號	4. 17	4. 7	10. 21	11. 28	12	17
第 3 號	4. 24	4. 17	10. 15	11. 7	11	17

示表の通り第2號は第3號に較べて摘採開始期が平均7日早く、終了期は日晚い。摘採期間が長い爲摘採回數も幾分多く、8箇年平均で1回多くなつて居る。

（3） 收 量

2品種共本圃に植付後3年目卽昭和8年から摘採を實施し同年以降昭和15年に到る8箇年間の收穫成績は次表の通りである。

第37表　人工交配育成品種の生葉收量（10000欉當kg）並に其の茶季別收量割合（%）

	年次	第2號 春茶	第2號 夏茶	第2號 秋茶	第2號 計	第3號 春茶	第3號 夏茶	第3號 秋茶	第3號 計
生葉收量	昭和8年	104	204	164	472	79	132	91	302
	〃 9年	328	382	10	720	341	395	13	749
	〃 10年	334	771	623	1,729	220	400	363	983
	〃 11年	1,094	1,029	836	2,959	1,235	681	539	2,455
	〃 12年	695	1,763	713	3,170	809	1,506	671	2,986
	〃 13年	1,819	1,647	1,192	4,658	1,852	1,889	1,200	4,941
	〃 14年	1.536	1,992	1,300	4,828	1,430	1,983	1,352	4.765
	〃 15年	3,564	1,521	1,083	6,168	2,835	1,162	817	4,814
	累年平均	1,184	1,164	740	3,088	1,100	1,018	631	2,749
茶季別收量割合	昭和8年	22	43	35	100	26	44	30	100
	〃 9年	46	53	1	100	45	53	2	100
	〃 10年	19	45	36	100	22	41	37	100
	〃 11年	37	35	28	100	50	28	22	100
	〃 12年	22	56	22	100	27	50	23	100
	〃 13年	39	35	26	100	38	38	24	100
	〃 14年	32	41	27	100	30	42	28	100
	〃 15年	58	25	17	100	59	24	17	100
	累年平均	38	38	24	100	40	37	23	100

摘採開始後2年目と6年目には第3號の收量が多く、其他の6箇年には第2號の方が多くなつて居り、年により多少の相違はあるが、概して第2號の方が收量は多く、8箇年の累計で 2,709 kg. 年平均では 339 kg 多い。茶季別收量に於ては兩者間に著しい差異は認められず、第2號の方が僅に夏秋茶の割合が多い程度であり、收量成績としては、共に不足のない品種であると云ふ事が出來る。

（4） 製茶品質

製茶は2品種共に主として春秋に包種茶、夏には烏龍茶としての品質に就て試験し、紅茶に就ても數回の試験を施行した。

1) 夏烏龍茶

第38表　人工交配育成品種の製茶審査成績（夏烏龍茶）

年次	育成番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和8年	第2號	3	21.3	14.9	15.7	19.9	71.8	1
	第3號	3	21.0	15.3	15.8	19.2	71.3	2
〃 9年	第2號	2	19.8	14.8	15.2	20.0	69.8	2
	第3號	2	19.6	14.7	16.2	20.1	70.6	1
〃 10年	第2號	5	22.0	15.4	14.2	21.0	72.6	2
	第3號	5	21.7	15.7	15.1	22.3	74.8	1
〃 11年	第2號	5	21.6	14.4	14.0	21.0	71.0	1
	第3號	5	21.2	14.2	14.0	21.1	70.5	2
〃 12年	第2號	8	23.4	15.8	14.3	22.4	75.9	1
	第3號	9	23.0	15.7	14.5	22.2	75.4	2
〃 13年	第2號	8	22.0	14.9	14.0	21.5	72.4	2
	第3號	9	21.3	14.8	14.8	21.8	72.7	1
〃 14年	第2號	8	22.4	15.9	14.3	21.8	74.4	2
	第3號	7	22.5	15.9	14.9	22.2	75.5	1
〃 15年	第2號	6	22.4	15.5	14.7	21.6	74.2	1
	第3號	7	22 2	15.5	15.1	21.4	74.2	1
8箇年收量加算平均	第2號	45	22.3	15.4	14.3	21.5	73.5	2
	第3號	47	22.0	15.3	14.8	21.8	73.9	1

8箇年間に亙り天候狀態原料葉の品質等各種の條件の下に第2號は45回第3號は47回の製茶試験を行つた。烏龍茶としての品質は示表の通り兩者間の差異は極めて僅少であるが、第2號は比較的外觀に於て優れ第3號は寧ろ內容的に豐富であり、特に水色に於ては可成りの隔りがあつて、全體としては幾分上位にある。第2號は形狀がよく緊縮し、稍黑味を帶びて光澤があり、第3號は白毛が多く色澤は幾分赤味を帶びて光澤がなく、黃柑種の烏龍茶に似た外觀を呈し易い傾向はあるが、香味は良く稍青心大有の製品に類似した

香氣がある。

2) 春包種茶

第39表 人工交配育成品種の製茶審査成績 (春包種茶)

年次	育成番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和8年	第2號	2	20.3	14.9	16.4	19.3	70.9	2
	第3號	1	23.0	15.5	16.0	19.0	73.5	1
〃 9年	第2號	1	22.5	15.3	14.7	20.8	73.3	2
	第3號	1	22.5	15.0	15.5	21.5	74.5	1
〃 10年	第2號	1	23.0	16.0	15.0	22.0	76.0	1
	第3號	1	22.0	15.0	15.5	20.0	72.5	2
〃 11年	第2號	2	21.7	14.8	14.2	18.3	69.0	2
	第3號	2	21.1	14.0	14.9	20.0	70.0	1
〃 12年	第2號	2	21.0	14.1	14.4	21.5	71.0	2
	第3號	2	20.9	14.2	14.5	21.9	71.5	1
〃 13年	第2號	2	19.8	13.7	14.5	22.1	70.1	1
	第3號	2	20.7	13.9	13.3	20.2	68.1	2
〃 14年	第2號	3	20.7	14.3	14.8	20.9	70.7	2
	第3號	2	21.2	15.0	15.1	21.7	73.0	1
〃 15年	第2號	3	21.3	15.0	15.3	21.4	73.0	1
	第3號	2	20.8	14.4	15.2	20.6	71.0	2
8箇年收量加算平均	第2號	16	21.0	14.6	14.9	21.1	71.6	1
	第3號	13	21.0	14.4	14.7	20.7	70.8	2

示表の通り2品種共に初の3年間は毎年1回宛、其後は2回宛以上の製茶試驗を行つた。摘採期の早晩もあり、從つて天候狀態等も一定でないので、年によつて成績は必ずしも一定でないが、包種茶としては概して第2號の方が良好であり、第2號の包種茶としての品質は兩親の靑心、黃柑の中何れかと云へば、稍靑心に近い性質を多分に具へて居る。

3) 秋包種茶

第40表　人工交配育成品種の製茶審査成績（秋包種茶）

年次	育成番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和8年	第2號	1	22.0	15.0	15.0	19.5	71.5	1
	第3號	1	21.0	14.5	14.0	22.0	71.5	1
〃　9年	第2號	1	17.5	13.0	14.5	18.5	63.5	2
	第3號	1	21.5	14.3	14.2	22.5	72.5	1
〃　10年	第2號	6	21.4	14,9	15.2	20.9	72.4	1
	第3號	4	20.6	14.6	14.7	19.7	69.6	2
〃　11年	第2號	4	20.7	13.7	14.3	20.4	69.1	1
	第3號	4	19.1	13.5	14.1	19.8	66.5	2
〃　12年	第2號	3	19.5	14.6	14.7	20.5	69.3	1
	第3號	4	18.0	13.7	15.0	19.5	66.2	2
〃　13年	第2號	6	21.3	15.1	15.6	20.9	72.9	1
	第3號	6	20.0	14.1	14.7	19.7	68.5	2
〃　14年	第2號	6	20.7	14.8	15.0	20.7	71.2	2
	第3號	7	21.1	14.6	15.5	20.8	72.0	1
7箇年收量加算平均	第2號	27	20.8	14.7	15.0	20.6	71.1	1
	第3號	27	20.0	14.2	14.9	20.1	69.2	2

秋季包種茶に就ては初めの2箇年は、茶樹の樹形を整へる爲に、摘採を制限したので、製茶試驗は1回宛であつたが、其後は概ね4回以上、6年目7年目には2品種共6回以上の製茶試驗を行ふことが出來た。其結果は春茶の場合よりも一層明瞭に、第2號の方が第3號よりも包種茶に適することを確めることが出來、7箇年の平均成績では各審査項目を通じて第2號の方が優つて居た。

4）紅　茶

昭和15年の秋茶季に樹齢10年の茶樹からの生葉を材料として紅茶に就て試驗した。

第41表　人工交配育成品種の製茶審査成績（秋紅茶）

年次	育成番號	試驗回數	形狀	色澤	水色	香味	計	順位
昭和15年	第2號	4	19.7	14.1	14.5	19.1	67.4	2
	第3號	5	20.8	14.4	14.9	19.6	69.7	1

大體に於て烏龍茶製造に適當な品種は亦紅茶製造にも適當なものであることは、本島に於ける一般茶業者の常識であるが、供試2品種の場合にも、之は略當嵌つて居り、紅茶としての品質は烏龍茶に製造して比較的成績の良かつた第3號の方が優れて居る。

上記2品種の各種茶製茶品質の今日までに得られた最高記錄は次表の通りである。

第42表　人工交配育成品種の製茶審査成績最高記錄

茶種	育成番號	製茶年月日	形狀	色澤	水色	香味	計	摘要
烏龍茶	第2號	12. 7.14	26.5	17.0	16.0	26.0	85.5	香味良好稍黑味ある色澤
	第3號	12. 7.14	27.0	17.5	15.4	27.0	86.9	香味特に香氣良好なり
包種茶(春)	第2號	15. 4.20	23.5	16.3	15.5	22.0	77.3	稍綠茶的香味
	第3號	14. 4.24	22.0	15.5	14.5	23.0	75.0	稍莖赤し
包種茶(秋)	第2號	10. 9.23	21.5	15.5	15.5	22.0	74.2	香味良好
	第3號	10. 9. 4	23.0	16.0	15.7	21.0	75.7	外觀甚良好
紅茶	第2號	15. 9.17	22.0	15.2	15.0	21.0	73.2	茶黑し
	第3號	15. 9.10	21.0	15.0	15.3	21.5	72.8	

適期を選び、原料葉の摘採を一層周到に行へば、上表の數字は更に向上し得るものであるが、試驗結果の實用化を主として普通に摘採製茶しての記錄としては示表の通りである。

最後に上述2品種の諸性質と兩親とした青心及黃柑の夫とを比較し、概評

を試みるに、嫩芽のアンソシアン濃度から見れば、第2號は黄柑の夫に近く第3號は寧ろ青心に近い。又單に成葉の色から見れば、第2號は青心に近く第3號は黄柑に近い。然るに萠芽期に就ては、第3號は略青心に近く、晩生種に屬し、第2號は之よりも1週間内外宛早くから晩くまで摘採することが出來て、黄柑に近い。樹性の强否に就ては、黄柑との比較は未だ樹齢との關係上遽に斷定じ難いが、2品種共に青心より强健であることは間違なく、特に第2號の强健さは略黄柑に匹敵するものと思はれる。收量は幾分第2號の方が多く、製茶品質は烏龍茶及紅茶には、第3號の方が優品を産するが、第2號亦甚しき遜色なく、包種茶には第2號の方が適して居る。尙別に此等2品種と青心大冇とを比較するに、葉緣の鋸齒は青心大冇程鋭利顯著ではないが、葉の彎曲並に屈曲狀態、烏龍茶として所謂「高級茶」又は「澎風茶」とした場合の香氣等には、2品種共に青心大冇に髣似した所もあり、青心大冇種成因の一端も窺ひ得たものと思はれる。

人工交配による實生苗から選出した育成品種の中360欉區を設けて比較試驗を行つたのは、今までの所、上記の2品種だけであるが、現在選擇中のものは相當多數に達して居り、特に昭和6年度以降は自然交配による實生苗からの選出は、專ら輸入又は移入品種に限定し、人工交配法による育成に主力を注いで居る次第である。

人工交配の資料として、當初は在來品種相互間の交配を行つて來たが、昭和6年度から同10年度にかけては、北部臺灣に於ける紅茶用優良品種育成を主なる目的として、アツサム種と在來品種との交配には、特に主力を注いで7千餘花の交配を行ひ、約3千粒に近い種子を得、之からの實生苗に就て陶汰を行ひつゝあり、昭和13年度以降は錫蘭、爪哇等の低地茶園に於けるが如き週年摘採を終局の理想とし、之が實現を期して早生品種を主體とする交配法により、優良早生品種の育成に專念しつゝある次第である。

上述の通り、各種の交配法を採つた譯であるが、此等の中現在第4次選擇(100欉内外)の過程にあるものは、2系3品種、第3次選擇(10欉内外)の過程にあるものは、28系143品種に達し、尙第2次及第1次選擇の過程にあるものは、2千有餘を算し、其の將來を期待しつゝある譯である。

IV 結　　言

平鎭茶業試驗支所の茶樹品種改良試驗は、明治44年以來長期間を經たが、最初は自ら既存品種の分布及栽培面積、作物學的特性、製茶市場の一般的事情等を調査する必要に迫られ、未だ品種改良試驗の本格的分野に主力を注ぐに至らなかつたことは、當然のことゝ思はれる。元來臺灣で栽培せられてゐた茶樹の品種數は、明治40年代には10、大正10年頃には30以上と稱せられ、其後調査の結果は60種以上に及ぶも、夫等の大部分は優良なものでなく、淘汰廢耕しなければならぬ形態のものであつた。然しながら茶樹の如き長期作物は、一旦栽植すれば、之を更新することは容易な事でなく、茶農の愛着と其收益減とは、假令優良な品種を目前に認めても、是と更改變換を實行することは、天中記の「凡種茶樹必下子移植則不生、故聘婦必以茶爲禮」の語に偲ばれる樣に、極めて至難とする所である。

當所に於ける茶樹品種試驗の成績及地方茶業地に於ける調査を基礎として總督府は10數年前、多數の品種中から青心(青心烏龍とも稱す)青心大冇、大葉烏龍、硬枝紅心の4品種を選定して、奬勵品種としたのであるが、之等は在來品種中では、最優秀な性質を具へて居り、積極的に推奬すべきものであつた。殖産局は之を基礎として、茶園の改良更新を指導奬勵して來たのであるが其實績は前述の理由に因り、今以て充分に擧つて居ると云ふことの出來ぬことは遺憾である。

茶樹品種の改良に關する試驗研究は、既存品種の優良性を凌駕するものを選出することに主眼を置くは勿論であるが、品質に重點を置いて收量を從とするもの、或は逆に收量に重點を置いて品質を從とするものもあるし、等しく品質と言つても、製茶の目的に依つて區別する必要もある。同じく收量と稱しても、絕對收量の多きを可とする場合と、茶季別收量の均しく多きを要する場合とがある。更に旱魃に耐へ、病蟲害に抵抗力のある性質を具備する品種を選出するとすれば、自ら一長一短あることは、免れ難い所であつて、眞に優良品種として、新たに採り擧げ得るものの出來難いことは、品種改良事業の最も難事とする所以である。就中茶樹は、假令優良性を認めても、之を增殖するに手數と期間とを要すること多く、更に之を製茶として品質鑑定の段階を經なければならぬ。從つて栽培上優良品種であつても、製茶として

必ずしも優良でないことも有り得る理である。

こゝに報告する茶樹品種の改良試驗成績は、當支所開設以來、傳統的事業の業績中一部の結果であつて、試驗續行中のものは、逐次公表する筈である。本報記載の試驗成績は、專ら、(1) 在來種茶樹から主として烏龍茶又は包種茶製造を目標として品種改良を企圖したこと、(2) 主として奬勵品種を母樹として自然交配に依る種子を任意に採集播種して、其實生苗から優良性を見出さんと力めたこと、(3) 漢口、福州、時茶等既存の實生茶樹の中から、優良性を具有するものを選出し、之を增殖して (2) に追加し、育成選擇を重ねたること、(4) 初から父本及母本を選擇して人工交配の常法に遵ひ採種を行ひ、此實生苗から淘汰選擇、育成增殖を行つたこと等を特質とする。卽ち品種の改良試驗として品種比較試驗を行つたものは、自然交配に依る實生種から、昭和6年度の選出に係るもの6系統、昭和8年度の選出に屬するもの8系統、昭和9年度以降に選出したもの6系統であつて、之に人工交配に依る實生種から選出した2系統を加へ、總計22系統であるが、昭和9年度以降選出の6系統は、未だ比較試驗として不充分であるから、之を除き他の16系統に就き綜括して特質を記述する。

樹齡11年に達し、8年間摘採製茶試驗を行つたものでは、

青心×黃柑　第2號　中生種、樹性强く收量は稍多き方に屬し、包種茶としての品質は青心種の夫に近い。

青心×黃柑　第3號　稍晚生種、收量中位、品質は烏龍茶として良好。

青心系第6號　中生種、樹性强く收量中位、品質普通。

青心系第7號　中生種、收量中位、品質は包種茶として可。

青心系第8號　中生種、收量多し、品質は烏龍茶として普通、包種茶としては比較的良好。

青心系第10號　中生種、花稍多く收量中位、品質は烏龍茶として特に良好。

漢口系第27號　晚生種、葉が大きくて厚い。收量は比較的少いが、紅茶及烏龍茶としての品質殊に香味は良好である。

印度雜種系第29號　早生種で葉が比較的薄い。收量多く製茶品質は紅茶として、外觀優美なものが得られる。

樹齡9年に達し、4年間摘採製茶試驗を行つたものでは、

青心系第1號　晩生種、收量中位、品質は包種茶として良好。諸性質は青心種に近い。

青心系第12號　晩生種、收量中位、品質普通、第1號と共に性質は一般に青心種に近い。

黄柑系第19號　早生種、收量中位、性質は一般に在來種白毛猴に似て居るが樹性は之より遙に强健である。製茶品質は概して餘り思はしくない。

漢口系第20號　極早生種今まで栽培した品種の中では、摘採可能期間が最長い。生育が迅速で收量も多く、品質は烏龍茶として普通包種茶としては稍良好である樹性上長性に富むを以て剪枝に注意を要す。

青心系第22號　晩生種、收量多し、品質普通。

黄柑系第23號　晩生種、收量中位、品質は烏龍茶包種茶共に稍良好。

黄柑系第26號　中生種、收量中位、品質は烏龍茶として甚良好であり、包種茶としても概して良好。

漢口系第28號　中生種、葉は大きく皺が深い。收量は少いが紅茶としての品質は比較的良好であり、香味に多少支那茶風の所がある。

之等の中青心系第8號は收量の多い點で、漢口系第20號は摘採期間の長い點で、夫々最將來性あるものと認め、臺農第8號及臺農第20號として茲に之を登錄發表し、總督府茶業傳習所及新竹、臺北兩州の茶業指導所に配布して地方試作を乞ひ、第2號、第3號、第26號、第27號、第29號等も之に準ずる優良性あるものとして其一部は已に之を地方試作に移し又は移さんとして居る次第である。昭和16年3月迄の育成品種茶苗配布數は6系統 7,700 權に過ぎないが今後引續き配布の豫定を以て準備中である。

終りに本報文の校閲を賜りたる農業試驗所長澁谷紀三郎博士に對し厚く感謝の意を表する。

參　考　文　獻

（1）臺灣茶業一班　明治43年頃（發行年月不明なるも明治42年迄の輸出統計を載す）明治44年3月、殖産局出版第86號(大正4年3月)、〃第260號(大正9年11月)、〃第311號(大正12年4月)、〃第561號(昭和5年3月)

（2）臺灣總督府中央研究所農業部彙報第58號、茶樹品種試驗成績第1報告、昭和3年2月

（3）臺灣農事報　第37年　第2號 116 頁　昭和16年2月

昭和十六年七月十三日印刷
昭和十六年七月十五日發行

臺灣總督府農業試驗所

臺北市榮町一丁目二十八番地
印刷人　中村誠德

臺北市榮町一丁目二十七番地
印刷所　松浦屋印刷部